

LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

TABLEAU II



Catégories de denrées alimentaires ou denrées alimentaires individuelles dans lesquelles des additifs alimentaires sont autorisés

No. de Catégorie d'aliment 01.1 Lait et boissons lactées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1 Lait et babeurre (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AGAR-AGAR	406	7		4000 mg/kg	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 59
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		6000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		200 mg/kg	
GOMME TARA	417	7		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		10000 mg/kg	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		1500 mg/kg	Note 33
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1 Lait et babeurre (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.1 Lait (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		10000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.2 Babeurre (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ALGINIQUE	400	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		3000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		6000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		2000 mg/kg	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		6000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.2 Babeurre (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000 mg/kg	
GLYCÉROL	422	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		3000 mg/kg	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		GMP	
LACTATE DE SODIUM	325	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	250 mg/kg	Notes 17 & 161
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		150 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150 mg/kg	
BRUN HT	155	7		150 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	150 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	150 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		150 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		150 mg/kg	
DIOCTYLSULFOSUCCINATE DE SODIUM	480	7		25 mg/kg	Note 19
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		200 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	Note 52
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	20 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		150 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	20 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1320 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		150 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	80 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Notes 113 & 145
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	7		GMP	
SORBATES	200-203	7		300 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		5000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		500 mg/kg	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	6		GMP	Note 17
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	4		GMP	
AGAR-AGAR	406	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000 mg/kg	
ALITAME	956	6		60 mg/kg	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	4		GMP	
AMIDON BLANCHI	1403	4		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	4		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	4		GMP	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	4		GMP	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	4		GMP	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	4		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ASPARTAME	951	6		2000 mg/kg	
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		5000 mg/kg	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		GMP	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 59
ÉRYTHRITOL	968	4		40000 mg/kg	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	4		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	4		GMP	
GOMME GUAR	412	4		GMP	
GOMME XANTHANE	415	4		GMP	
LACTITOL	966	4		30000 mg/kg	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		50000 mg/kg	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		65 mg/kg	
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	4		GMP	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	4		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	4		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	4		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		2200 mg/kg	Note 33
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130 mg/kg	Note 113
THAUMATINE	957	4		GMP	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
XYLITOL	967	7		30000 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1 Laits fermentés (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		GMP	
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	7		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	7		1500 mg/kg	Note 63
ACIDE FUMARIQUE	297	7		GMP	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	7		GMP	
ADIPATES	355-357, 359	4		1500 mg/kg	Note 1
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	150 mg/kg	Note 12
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	150 mg/kg	Note 12
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		1500 mg/kg	Note 63
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		30000 mg/kg	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	7		GMP	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		200 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		300 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	3		400 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	4		GMP	Note 149
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
GOMME GELLANE	418	4		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		200 mg/kg	
GOMME TARA	417	4		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
PECTINES	440	7		GMP	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		GMP	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		GMP	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		GMP	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		20000 mg/kg	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYL TARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000 mg/kg	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		GMP	
GLYCÉROL	422	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		5000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		5000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		5000 mg/kg	
GOMME TARA	417	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		5000 mg/kg	
HYDROXYDE D'AMMONIUM	527	4		GMP	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	4		GMP	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	4		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		GMP	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		GMP	
LACTATE DE SODIUM	325	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
OXYDE DE CALCIUM	529	4		GMP	
PECTINES	440	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		250 mg/kg	
XYLITOL	967	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.2 Laits emprésurés (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.2 Laits emprésurés (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GLYCÉROL	422	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.2 Lait concentré (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		100 mg/kg	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		GMP	
XYLITOL	967	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.3 Lait concentré et produits similaires (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.3.1 Lait concentré (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
DIOCTYLSULFOSUCCINATE DE SODIUM	480	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		880 mg/kg	Notes 33 & 34

No. de Catégorie d'aliment 01.3.2 Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		2000 mg/kg	
ADIPATES	355-357, 359	7		4500 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		5000 mg/kg	
ASPARTAME	951	3		6000 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2007	100 mg/kg	Notes 15 & 133
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 15
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2007	100 mg/kg	Notes 15 & 130
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.3.2 Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		1000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		1000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	1000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		22000 mg/kg	Note 33
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		200 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	4000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	3		580 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		20000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		20000 mg/kg	
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.4 Crème (nature) et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	6		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.4 Crème (nature) et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	7		GMP	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	3		580 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ALGINIQUE	400	7		1000 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		GMP	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		GMP	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		100 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		1000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		1000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		1000 mg/kg	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		GMP	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
CARAMEL I	150a	7		GMP	
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		GMP	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		2000 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000 mg/kg	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		500 mg/kg	
CELLULOSE EN POWDRE	460(ii)	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		5000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		GMP	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		1000 mg/kg	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	
ÉRYTHRITOL	968	4		600000 mg/kg	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		10000 mg/kg	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		5000 mg/kg	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		10000 mg/kg	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		5000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		GMP	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		GMP	
LACTATE DE SODIUM	325	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
LACTITOL	966	4		30000 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		300000 mg/kg	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		GMP	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		GMP	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		GMP	
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	4		200000 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	3		1000 mg/kg	
SULFATE DE CALCIUM	516	4		GMP	
XYLITOL	967	4		30000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		GMP	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		GMP	
AGAR-AGAR	406	7		5000 mg/kg	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000 mg/kg	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		GMP	
AMIDON BLANCHI	1403	7		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		GMP	
ASPARTAME	951	3		6000 mg/kg	
AZOTE	941	4		GMP	Note 59
CARAMEL I	150a	7		GMP	
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		GMP	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		5000 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000 mg/kg	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		5000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		5000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		GMP	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		5000 mg/kg	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000 mg/kg	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		GMP	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	
ÉRYTHRITOL	968	4		600000 mg/kg	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		10000 mg/kg	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2007	6000 mg/kg	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		10000 mg/kg	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		2000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		5000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		5000 mg/kg	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		5000 mg/kg	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		GMP	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		GMP	
LACTATE DE SODIUM	325	7		GMP	
LACTITOL	966	4		30000 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		300000 mg/kg	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		GMP	
PECTINES	440	7		5000 mg/kg	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		GMP	
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		GMP	
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	4		200000 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	3		1000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000 mg/kg	
SULFATE DE CALCIUM	516	4		GMP	
XYLITOL	967	4		30000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.3 Crème épaisse (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		5000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		5000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		5000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	5000 mg/kg	
NISINE	234	7		10 mg/kg	Note 28
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	3		1000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.4 Produits similaires à la crème

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		1000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		2500 mg/kg	
ALITAME	956	3		100 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		1000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		5000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		5000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000 mg/kg	Note 86

No. de Catégorie d'aliment 01.4.4 Produits similaires à la crème

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2007	6000 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		33 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550 mg/kg	Note 119
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000 mg/kg	Note 2
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		10000 mg/kg	
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28

No. de Catégorie d'aliment 01.5.1 Lait et crème en poudre (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ASPARTAME	951	3		5000 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	100 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Note 10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15, 75 & 130
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		4400 mg/kg	Note 33
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		10000 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.5.2 Produits similaires au lait et à la crème en poudre

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		1000 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	2000 mg/kg	Note 161
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		5000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		5000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	100000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		4000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		65 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		4400 mg/kg	Note 33
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		3100 mg/kg	Note 119
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	4000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.1 Fromage frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		9000 mg/kg	
ASPARTAME	951	3		1000 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		GMP	Note 3
BLEU BRILLANT FCF	133	3		200 mg/kg	Note 3
BRUN HT	155	7		GMP	Note 3
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.1 Fromage frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		35 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	Note 3
DIOCTYLSULFOSUCCINATE DE SODIUM	480	7		5000 mg/kg	Note 20
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	4		500 mg/kg	Note 10
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1000 mg/kg	
INDIGOTINE	132	3		200 mg/kg	Note 3
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		GMP	Note 3
JAUNE FCF	110	6		GMP	Note 3
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		GMP	
NISINE	234	7		12.5 mg/kg	Note 28
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28
NITRATES	251, 252	7		40 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		20 mg/kg	Note 32
NOIR BRILLANT PN	151	7		GMP	Note 3
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	4		670 mg/kg	Note 6
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		10000 mg/kg	Note 33
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2006	40 mg/kg	Notes 3 & 80
PONCEAU 4R	124	3		100 mg/kg	Note 3
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		6000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	3		200 mg/kg	Note 3
SORBATES	200-203	7		3000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		80 mg/kg	Note 38

No. de Catégorie d'aliment 01.6.1 Fromage frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		1500 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	4		300 mg/kg	Note 3
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2 Fromage affiné

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		GMP	
LYSOZYME	1105	Adoptée	1999	GMP	
NISINE	234	7		12.5 mg/kg	Note 28
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28
NITRATES	251, 252	7		40 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		20 mg/kg	Note 32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		880 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		500 mg/kg	Note 27
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2006	40 mg/kg	Notes 3 & 80
SORBATES	200-203	7		3000 mg/kg	Note 42
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.1 Fromage affiné, croûte incluse

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		9000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	125 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		15 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.1 Fromage affiné, croûte incluse

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Notes 10 & 112
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		125 mg/kg	
HEXAMÉTHYLÈNE TÉTRAMINE	239	Adoptée	2001	25 mg/kg	Note 66
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		9000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		100 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		GMP	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100 mg/kg	
BRUN HT	155	7		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		75 mg/kg	
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2004	30000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1000 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		100 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		GMP	
JAUNE FCF	110	6		100 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		GMP	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	6		100 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		100 mg/kg	
TARTRAZINE	102	7		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.3 Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		16000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.3 Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.3 Fromage de lactosérum

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SORBATES	200-203	Adoptée	2006	1000 mg/kg	Note 42

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4 Fromage fondu

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		5000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		9000 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	100 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		600 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
DIOCTYLSULFOSUCCINATE DE SODIUM	480	7		5000 mg/kg	Note 20
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		200 mg/kg	
NISINE	234	7		250 mg/kg	Note 28
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28
NITRATES	251, 252	7		40 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		20 mg/kg	Note 32
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4 Fromage fondu

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	50 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		35000 mg/kg	Note 29
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		14050 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2006	40 mg/kg	Notes 3 & 80
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		3000 mg/kg	Note 42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		34900 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		200 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4.1 Fromage fondu nature

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		100 mg/kg	Notes 5 & 72
CARMINS	120	Adoptée	2005	100 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1000 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.5 Produits similaires au fromage

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		350 mg/kg	
ADIPATES	355-357, 359	7		5000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		9000 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		1000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.5 Produits similaires au fromage

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		GMP	Note 3
BLEU BRILLANT FCF	133	3		200 mg/kg	Note 3
BRUN HT	155	7		GMP	Note 3
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	6		GMP	Note 3
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Note 3
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	Note 3
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1000 mg/kg	
INDIGOTINE	132	3		200 mg/kg	Note 3
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		GMP	Note 3
JAUNE FCF	110	6		GMP	Note 3
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		GMP	
NÉOTAME	961	3		33 mg/kg	
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28
NISINE	234	7		12.5 mg/kg	Note 28
NITRATES	251, 252	7		40 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		20 mg/kg	Note 32
NOIR BRILLANT PN	151	7		GMP	Note 3
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		13200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		500 mg/kg	Note 27
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2006	40 mg/kg	Notes 3 & 80
PONCEAU 4R	124	3		100 mg/kg	Note 3
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.5 Produits similaires au fromage

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ROUGE ALLURA AC	129	3		300 mg/kg	Note 3
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	3		100 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		3000 mg/kg	Note 42
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		GMP	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TARTRAZINE	102	4		300 mg/kg	Note 3
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.6 Fromage à base de protéines lactosériques

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2006	GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2006	GMP	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	Adoptée	2006	GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	Adoptée	2006	GMP	
ACIDE PROPIONIQUE	280	Adoptée	2006	3000 mg/kg	Note 70
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	Adoptée	2006	GMP	
NISINE	234	Adoptée	2006	12.5 mg/kg	Note 28
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2006	40 mg/kg	Notes 3 & 80
PROPIONATE DE CALCIUM	282	Adoptée	2006	3000 mg/kg	Note 70
PROPIONATE DE SODIUM	281	Adoptée	2006	3000 mg/kg	Note 70
SORBATES	200-203	Adoptée	2006	3000 mg/kg	Note 42

No. de Catégorie d'aliment 01.7 Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	250 mg/kg	Notes 17 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		6000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		150 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.7 Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	300 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150 mg/kg	
BRUN HT	155	7		150 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	2000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	2000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		150 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Notes 2 & 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		200 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		100 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90 mg/kg	Notes 2, 15 & 130
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28

No. de Catégorie d'aliment 01.7 Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
NOIR BRILLANT PN	151	7		150 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Note 6
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		10500 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		120 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		150 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		25000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130 mg/kg	Notes 113 & 145
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	7		5000 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	3000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	Note 2
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		150 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 74
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		880 mg/kg	Note 33
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2006	GMP	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2006	GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2006	GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2006	GMP	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
CHLORURE DE CALCIUM	509	Adoptée	2006	GMP	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	Adoptée	2006	GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	Adoptée	2006	GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	Adoptée	2006	GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2006	GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2006	GMP	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2006	GMP	
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	Adoptée	2006	GMP	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2006	GMP	
OXYDE DE MAGNÉSIUM	530	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 147
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	Adoptée	2006	10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2006	4400 mg/kg	Note 33
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	Adoptée	2006	GMP	
SILICATE ALUMINO-SODIQUE	554	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
SILICATE DE CALCIUM	552	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
SILICATE DE MAGNÉSIUM	553(i)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
SILICE AMORPHE	551	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
TALC	553(iii)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.1 Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2006	GMP	Note 171
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	175 mg/kg	Notes 15, 133 & 171
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	75 mg/kg	Notes 15, 133 & 171
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	Adoptée	2006	GMP	Note 171
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2006	GMP	Note 171
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500 mg/kg	Notes 10 & 171
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2006	100 mg/kg	Notes 15, 133 & 171
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	Adoptée	2006	500 mg/kg	Note 171

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		5000 mg/kg	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	7		GMP	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000 mg/kg	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		200 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		100 mg/kg	Note 15
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		100 mg/kg	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	7		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		GMP	
ADIPATES	355-357, 359	7		3000 mg/kg	Note 1
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		GMP	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		11000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		GMP	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		GMP	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		GMP	
AMIDON BLANCHI	1403	7		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		GMP	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		GMP	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		GMP	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		GMP	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200 mg/kg	
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		GMP	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2006	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		1000 mg/kg	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	2006	GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		5 mg/kg	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		GMP	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	2006	10 mg/kg	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		10000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		15000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		13000 mg/kg	
GOMME XANTHANE	415	4		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		100 mg/kg	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		GMP	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		GMP	
LACTATE DE SODIUM	325	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		30000 mg/kg	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		20000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		GMP	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		220 mg/kg	Note 33
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	2006	1000 mg/kg	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		GMP	
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		5000 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 102
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		3000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000 mg/kg	Note 45
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		5000 mg/kg	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	7		GMP	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ALGINIQUE	400	7		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		200 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		100 mg/kg	Note 15
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		100 mg/kg	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	7		100 mg/kg	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		GMP	
ADIPATES	355-357, 359	7		3000 mg/kg	Note 1
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		GMP	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		11000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		GMP	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		GMP	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		GMP	
AMIDON BLANCHI	1403	7		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		GMP	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		GMP	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		GMP	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		GMP	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200 mg/kg	
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		1000 mg/kg	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2006	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		1000 mg/kg	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	2006	GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		5 mg/kg	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		GMP	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	2006	10 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	3		300 mg/kg	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		80000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		10000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		15000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		13000 mg/kg	
GOMME XANTHANE	415	4		10000 mg/kg	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		GMP	
INDIGOTINE	132	3		200 mg/kg	
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		100 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		GMP	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		GMP	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		GMP	
LACTATE DE SODIUM	325	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		30000 mg/kg	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		100000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		GMP	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		220 mg/kg	Note 33
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	2006	1000 mg/kg	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		GMP	
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		5000 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 102

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		3000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	4		300 mg/kg	
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	GMP	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1.1 Beurre et beurre concentré

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2006	GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2006	GMP	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2006	25 mg/kg	Note 146
EXTRAITS D'ANNATTO	160b	Adoptée	2006	20 mg/kg	Note 9
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2006	GMP	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2006	GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2006	880 mg/kg	Notes 33 & 34

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1.2 Margarine et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2007	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	25 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		25 mg/kg	
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	1999	100 mg/kg	Note 15
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1.2 Margarine et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	75 mg/kg	Note 21
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	20000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200 mg/kg	Notes 15 & 130
HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE AYANT RÉAGI AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	479	Adoptée	1999	5000 mg/kg	
INDIGOTINE	132	3		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		GMP	
ROUGE ALLURA AC	129	3		300 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	200 mg/kg	Note 46

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1.3 Mélanges beurre-margarine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		3000 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARMINS	120	3		500 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		GMP	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	
CURCUMINE	100(i)	7		GMP	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1.3 Mélanges beurre-margarine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2006	10000 mg/kg	Note 134
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		20000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		10000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200 mg/kg	Notes 15 & 130
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		GMP	Note 33
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	2006	1000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 102
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.2 Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.2 Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARMINS	120	3		500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		1000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	
CITRATE DE STÉARYLE	484	4		100 mg/kg	Note 15
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	100 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	4		10 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	4		1000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		GMP	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	2007	10 mg/kg	Note 152
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	100 mg/kg	Note 21
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	20000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		20000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		10000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200 mg/kg	Notes 15 & 130
HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE AYANT RÉAGI AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	479	Adoptée	1999	5000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 102
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.2 Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000 mg/kg	Note 45
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	200 mg/kg	Note 46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.3 Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		1000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		3000 mg/kg	
ASPARTAME	951	3		1000 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARMINS	120	6		500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		1000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		GMP	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	30000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.3 **Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		20000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200 mg/kg	Notes 15 & 130
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		10 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		GMP	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550 mg/kg	Note 119
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 102
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		20000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.4 **Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	250 mg/kg	Notes 17 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.4 Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		150 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150 mg/kg	
BRUN HT	155	7		150 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		150 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		150 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		GMP	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2006	40000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		10000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200 mg/kg	Notes 15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 02.4 Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		150 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	350 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Note 6
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		7000 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		150 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130 mg/kg	Notes 113 & 145
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	3000 mg/kg	Note 102
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		150 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 03.0 Glaces de consommation (incluant les sorbets)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	800 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	250 mg/kg	Notes 17 & 161

No. de Catégorie d'aliment 03.0 Glaces de consommation (incluant les sorbets)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		2000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		150 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150 mg/kg	
BRUN HT	155	7		150 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	100 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		30000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	1000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		30000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		30000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	1000 mg/kg	
CARMINES	120	Adoptée	2005	150 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		150 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 10 & 15
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		1200 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	1000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		10000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		200 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 03.0 Glaces de consommation (incluant les sorbets)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1000 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		150 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		12000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		150 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		25000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	500 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550 mg/kg	Notes 119 & 145
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	7		7500 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	Note 15
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	320 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	4		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500 mg/kg	Note 15
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		150 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1 Fruits frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
---------	------------	-------	-------	----------------	--------------

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1 Fruits frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		500 mg/kg	
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		GMP	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		GMP	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		GMP	
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		2000 mg/kg	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 59
PULLULAN	1204	4		30000 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.1 Fruits frais non traités

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ALGINIQUE	400	7		GMP	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		GMP	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		GMP	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		GMP	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		GMP	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	Note 16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	Note 16
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 16
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500 mg/kg	Note 16
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 16
CARAMEL I	150a	7		GMP	Note 16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	Note 16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	Note 16
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE EN POWDRE	460(ii)	7		GMP	Note 16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	Note 16
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Note 16
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	Note 16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	Note 16
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	GMP	
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	GMP	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2004	400 mg/kg	
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2004	50 mg/kg	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	Note 16
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	Note 16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	Note 16
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 16
DIPHÉNYLE	230	7		70 mg/kg	Note 49
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	Note 16
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	Note 16
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000 mg/kg	Note 16
ESTERS GLYCÉRIQUES DE RÉSINE DE BOIS	445	Adoptée	2005	110 mg/kg	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	Note 16
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		1000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		1000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		GMP	Note 16
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GLYCÉROL	422	7		GMP	Note 16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	Note 16
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	Note 16
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	Note 16
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	Note 16
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	Note 16
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	Note 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 16
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	Note 16
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	Note 16
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	Note 16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		GMP	Note 16
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 16
ORTHOPHÉNYLPHÉNOLS	231, 232	Adoptée	1999	12 mg/kg	Note 49
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Note 16
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	Note 16
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		12 mg/kg	Note 27
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	GMP	
POLYVINYL PYRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	GMP	
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 16
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	Notes 16 & 71
SHELLAC	904	Adoptée	2003	GMP	
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	Note 16
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		1000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		GMP	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Note 44

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	Note 16
XYLITOL	967	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.3 Fruits frais épluchés et/ou coupés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		GMP	
PECTINES	440	7		GMP	
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		12 mg/kg	Note 27
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2 Fruits transformés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		80000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		80000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		80000 mg/kg	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2004	400 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.1 Fruits surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
---------	------------	-------	-------	----------------	--------------

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.1 Fruits surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	6		500 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	
ASPARTAME	951	3		2000 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		100 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		800 mg/kg	Note 27
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	3		400 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	500 mg/kg	Notes 44 & 155
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.2 Fruits secs

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	6		500 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		3000 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	800 mg/kg	Note 13
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	265 mg/kg	Note 21
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80 mg/kg	Note 10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE ET FAIBLE (CATÉGORIE I)	905e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		50 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		100 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		10 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		800 mg/kg	Note 27
POLYDÉCÈNES HYDROGÉNÉS	907	4		2000 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.2 Fruits secs

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	3		1500 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	1000 mg/kg	Notes 44 & 135
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TARTRAZINE	102	7		200 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 144
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 62
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		GMP	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
EDTA	385, 386	3		250 mg/kg	Note 21
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1100 mg/kg	Note 33
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		2200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		800 mg/kg	Note 27
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	160 mg/kg	Note 144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		450 mg/kg	Notes 113 & 144
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	180 mg/kg	Note 144
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Notes 17 & 161
AMARANTE	123	7		200 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	6		200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 62
CHLORURE D'ÉTAIN	512	Adoptée	2001	20 mg/kg	Note 43
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		GMP	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		800 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		300 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Notes 113 & 145
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		1300 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		200 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Notes 17 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		2000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		20000 mg/kg	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		200 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	1500 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	30 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	130 mg/kg	Note 21
ÉRYTHROSINE	127	6		400 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		25 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	200 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		530 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	200 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1000 mg/kg	Notes 119 & 138
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	6		500 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	400 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
---------	------------	-------	-------	----------------	--------------

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	2000 mg/kg	Notes 17 & 161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	500 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	500 mg/kg	
CARMINES	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		150 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	100 mg/kg	Note 21
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	500 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1100 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	500 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270 mg/kg	Notes 113 & 138
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	500 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	2000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		250 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	Adoptée	2005	200 mg/kg	Note 54
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	250 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		10 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	3		5000 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	800 mg/kg	Note 161
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUÉ	523	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 6
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	250 mg/kg	Notes 17 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		7500 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	7500 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	7500 mg/kg	
CARMINES	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6		4 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 62
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		7000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		800 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		200000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		800 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Notes 113 & 138
SORBATES	200-203	7		1500 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 154

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		200 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		1500 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	250 mg/kg	Notes 17 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		150 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150 mg/kg	
BRUN HT	155	7		150 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		150 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		150 mg/kg	Note 62
CURCUMINE	100(i)	7		150 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	110 mg/kg	
DIOCTYLSULFOSUCCINATE DE SODIUM	480	7		15 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Notes 2 & 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90 mg/kg	Notes 2, 15 & 130
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		150 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	200 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Note 6
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		7000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		800 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		150 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Notes 113 & 145
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	3000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	6		750 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		20000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		150 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 62
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	3		10 mg/kg	
EDTA	385, 386	3		250 mg/kg	Note 21
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65 mg/kg	Note 161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		800 mg/kg	Note 27
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		500 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	3		160 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	150 mg/kg	Note 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	3		100 mg/kg	Note 44

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.11 Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		7500 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	250 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	7500 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	7500 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6		4 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		10 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 62
CURCUMINE	100(i)	7		150 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	650 mg/kg	Note 21
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		400 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		7000 mg/kg	Note 33

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.11 Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		800 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		100 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		200000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		800 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	3000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.12 Fruits cuits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	6		500 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 62
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1200 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	6		150 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1 Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1 Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		500 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		2000 mg/kg	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 59
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		83000 mg/kg	Note 79
LACTATE DE SODIUM	325	7		GMP	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.1 Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		200 mg/kg	Note 33
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ALGINIQUE	400	7		GMP	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		GMP	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		GMP	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		GMP	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	Note 16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	Note 16
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 16
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 16
CARAMEL I	150a	7		GMP	Note 16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	Note 16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	Note 16
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	Note 16
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	Note 16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	Note 16
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Note 16
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		800 mg/kg	Note 58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	Note 16
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	GMP	Note 79
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	GMP	Note 79
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2004	400 mg/kg	Note 79
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2004	50 mg/kg	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	Note 16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	Note 16
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 16
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	Note 16
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	Note 16
ESTERS GLYCÉRIQUES DE RÉSINE DE BOIS	445	Adoptée	2005	110 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	Note 16
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		GMP	Note 16
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		800 mg/kg	Note 58
GLYCÉROL	422	7		GMP	Note 16
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	Note 16
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		800 mg/kg	Note 58
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	Note 16
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	Note 16
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	Note 16
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	Note 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 16
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	Note 16
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	Note 16
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	Note 16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		GMP	Note 16
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 16
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	Note 16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1760 mg/kg	Notes 16 & 33

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		12 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 16
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	Notes 16 & 71
SHELLAC	904	Adoptée	2003	GMP	Note 79
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	Note 16
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		1000 mg/kg	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		800 mg/kg	Note 58
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	Note 16
XYLITOL	967	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		GMP	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		800 mg/kg	Note 58
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		3000 mg/kg	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		800 mg/kg	Note 58
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		800 mg/kg	Note 58
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		GMP	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		5600 mg/kg	Notes 33 & 76
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		12 mg/kg	Note 27
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		3000 mg/kg	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		800 mg/kg	Note 58
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Notes 44, 76 & 136

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2 Légumes transformés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		80000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		80000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		80000 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000 mg/kg	Note 79

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.1 Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		100 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		GMP	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	7		GMP	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
ALGUES EUHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		GMP	
ASPARTAME	951	6		1000 mg/kg	
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE EN POWDRE	460(ii)	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		4000 mg/kg	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	Note 15
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 59
EDTA	385, 386	Adoptée	2006	100 mg/kg	Notes 21 & 110
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		1000 mg/kg	Note 58
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		83000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.1 Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		1000 mg/kg	Note 58
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
NÉOTAME	961	3		33 mg/kg	
PECTINES	440	7		20000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		5000 mg/kg	Notes 33 & 76
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
PULLULAN	1204	4		30000 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		500 mg/kg	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		150 mg/kg	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		3500 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Notes 44, 76, 136 & 137

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.2 Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ASPARTAME	951	6		1000 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Note 13
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15, 76 & 130

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.2 Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15, 76 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		8.2 mg/kg	
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	Note 76
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	Note 76
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		200 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		100 mg/kg	Notes 62 & 89
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	800 mg/kg	Notes 21 & 64
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80 mg/kg	Note 10
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	50 mg/kg	Notes 15, 76 & 130
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	Note 76
NÉOTAME	961	3		33 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		5000 mg/kg	Notes 33 & 76
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	6		10 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		500 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	Note 76
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		150 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500 mg/kg	Notes 44 & 105
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.3 Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 144
ADIPATES	355-357, 359	7		50000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		6000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 144
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	2000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	500 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	500 mg/kg	
CARMINS	120	6		500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		1320 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		GMP	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	250 mg/kg	Note 21
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		500 mg/kg	
GLUCONATE FERREUX	579	Adoptée	1999	150 mg/kg	Notes 23 & 48
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
LACTATE FERREUX	585	Adoptée	1999	150 mg/kg	Notes 23 & 48
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	10 mg/kg	Note 144
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.3 Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	500 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	160 mg/kg	Note 144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		460 mg/kg	Note 119 & 144
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	7		GMP	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		500 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIACAL	523	Adoptée	2003	35 mg/kg	Note 6
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIACAL	523	4		500 mg/kg	Note 6
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		15000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	6		350 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	Note 39
ASPARTAME	951	6		1000 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BLEU BRILLANT FCF	133	6		200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		200 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		100 mg/kg	Note 62
CHLORURE D'ÉTAIN	512	Adoptée	2001	25 mg/kg	Note 43
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		GMP	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	365 mg/kg	Note 21
INDIGOTINE	132	6		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		33 mg/kg	
NISINE	234	7		GMP	Note 28
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	3		75 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		500 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		30 mg/kg	Notes 7 & 100
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		150 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		200 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.5 Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	6		2500 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		3000 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	100 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 62
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	250 mg/kg	Note 21
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		100 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		100 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		33 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Notes 33 & 76
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.5 Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PONCEAU 4R	124	6		100 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		160 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4660 mg/kg	Note 119
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	Note 2
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Notes 161 & 169
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500 mg/kg	Notes 44 & 138
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		25 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	6		250 mg/kg	Note 17
ADIPATES	355-357, 359	7		6000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		5000 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	3000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINES	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 62
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	80 mg/kg	Note 21
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		200 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Notes 113 & 145
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	3000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 6
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		1000 mg/kg	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		GMP	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		GMP	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	4		GMP	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		GMP	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		GMP	
ADIPATES	355-357, 359	4		50000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
AMARANTE	123	4		300 mg/kg	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ASPARTAME	951	6		2500 mg/kg	Note 161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	3		500 mg/kg	
CARAMEL I	150a	4		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	Note 58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000 mg/kg	Note 36
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		GMP	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		500 mg/kg	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	4		GMP	
CHLOROPHYLLES	140	4		GMP	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 62
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		GMP	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	Note 58
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		GMP	
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		GMP	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	3		10 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	250 mg/kg	Note 21
ÉRYTHROSINE	127	3		300 mg/kg	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	4		GMP	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
FUMARATES DE SODIUM	365	4		GMP	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		GMP	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	4		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
GLYCÉROL	422	4		GMP	
GOMME GUAR	412	4		GMP	
GOMME XANTHANE	415	4		GMP	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		GMP	
INDIGOTINE	132	3		500 mg/kg	
INOSINATE DISODIQUE	631	4		GMP	
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	4		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	4		50000 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		200 mg/kg	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	Note 58
LACTATE DE SODIUM	325	4		GMP	
LACTITOL	966	4		10000 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	4		GMP	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		GMP	
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		GMP	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		100000 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33 mg/kg	Note 161
PECTINES	440	4		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Notes 33 & 76
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	3		500 mg/kg	
PULLULAN	1204	4		30000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		500 mg/kg	
RIBONUCLÉOTIDES CALCICIQUES, 5'-	634	4		GMP	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		GMP	
ROUGE DE BETTERAVE	162	4		GMP	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		200 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270 mg/kg	Note 113
SILICE AMORPHE	551	4		GMP	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	4		70000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		150 mg/kg	
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIAC	523	4		500 mg/kg	Note 6
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		10000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	4		500 mg/kg	
THAUMATINE	957	4		GMP	
VERT SOLIDE FCF	143	3		300 mg/kg	
XYLITOL	967	4		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.8 Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		1000 mg/kg	Note 1
ASPARTAME	951	6		1000 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 13
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAC	150c	6		GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 62
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	250 mg/kg	Note 21
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		33 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Notes 33 & 76
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		500 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.8 Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		150 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.0 Confiserie

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Notes 10, 15 & 114
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		20000 mg/kg	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE ET FAIBLE (CATÉGORIE I)	905e	Adoptée	2004	2000 mg/kg	Note 3
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		240000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		5000 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		50 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		300 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15 & 130
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	2000 mg/kg	Note 3
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 97
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	3000 mg/kg	Note 97
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300 mg/kg	
DIOCTYLSULFOSUCCINATE DE SODIUM	480	7		4000 mg/kg	
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 97
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	4		5000 mg/kg	Note 97
JAUNE FCF	110	6		50 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Notes 6 & 72
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		6000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		700 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		50 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	3		100 mg/kg	Note 97
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	7		10000 mg/kg	Note 97
SORBATES	200-203	7		1500 mg/kg	Note 42
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	580 mg/kg	Note 97
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000 mg/kg	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500 mg/kg	Note 15

No. de Catégorie d'aliment 05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Notes 97 & 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	250 mg/kg	Notes 17, 127 & 161
ALITAME	956	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARMINS	120	Adoptée	2005	300 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		6.4 mg/kg	Note 62
JAUNE FCF	110	6		50 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33 mg/kg	Notes 97 & 161
PONCEAU 4R	124	6		50 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	80 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	500 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Notes 97 & 161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000 mg/kg	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500 mg/kg	Note 15

No. de Catégorie d'aliment 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	500 mg/kg	Notes 17 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		2000 mg/kg	Note 1
ALITAME	956	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		100 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		3000 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		6.4 mg/kg	Note 62
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	4		GMP	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	50 mg/kg	Note 21
INDIGOTINE	132	6		100 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		100 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161

No. de Catégorie d'aliment 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		220 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		100 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540 mg/kg	Notes 113 & 145
SORBATES	200-203	7		1500 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	1000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Notes 161 & 169
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000 mg/kg	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500 mg/kg	Note 15

No. de Catégorie d'aliment 05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	500 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	500 mg/kg	Notes 17 & 161
ALITAME	956	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 161
ASPARTAME	951	6		2500 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100 mg/kg	
BRUN HT	155	7		80 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15, 130 & 141
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15, 130 & 141
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15, 130 & 141
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		700 mg/kg	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000 mg/kg	Note 3
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		1000 mg/kg	
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	350 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		450 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		400 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	80 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		300 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		150 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	500 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270 mg/kg	Notes 113 & 145
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	7		10000 mg/kg	
SHELLAC	904	Adoptée	2001	GMP	Note 3
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 101
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	800 mg/kg	Note 161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000 mg/kg	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		750 mg/kg	Note 15

No. de Catégorie d'aliment 05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	500 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	500 mg/kg	Notes 17 & 161
ALITAME	956	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 161
ASPARTAME	951	6		3000 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100 mg/kg	
BRUN HT	155	7		80 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		700 mg/kg	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000 mg/kg	Note 3
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	4		GMP	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		1000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		450 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		400 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		300 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		150 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	500 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270 mg/kg	Notes 113 & 145
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	7		10000 mg/kg	
SHELLAC	904	Adoptée	2001	GMP	Note 3
SORBATES	200-203	7		1500 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	800 mg/kg	Note 161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000 mg/kg	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500 mg/kg	Note 15

No. de Catégorie d'aliment 05.2 Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	500 mg/kg	Notes 17, 156 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		5000 mg/kg	
ALITAME	956	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		300 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300 mg/kg	
BRUN HT	155	7		300 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2007	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2007	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		50 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.2 Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000 mg/kg	Note 3
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CURCUMINE	100(i)	7		300 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		3000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		200 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		10000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15 & 130
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	500 mg/kg	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	2000 mg/kg	Note 3
INDIGOTINE	132	6		450 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		400 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	330 mg/kg	Notes 158 & 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		300 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	200 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	4		350 mg/kg	Note 29
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		2000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		300 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.2 Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ROUGE ALLURA AC	129	6		348 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	500 mg/kg	Notes 161 & 163
SHELLAC	904	Adoptée	2001	GMP	Note 3
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	1000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	3		1000 mg/kg	Notes 161 & 164
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		20000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		20000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500 mg/kg	Note 15
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.2.1 Confiseries dures

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	500 mg/kg	Notes 156 & 161
ASPARTAME	951	6		10000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		700 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.2.2 Confiseries tendres

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Notes 157 & 161
AMARANTE	123	7		100 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		3000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		100 mg/kg	
POLYDÉCÈNES HYDROGÉNÉS	907	4		2000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.2.3 Nougats et pâtes d'amande

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
ASPARTAME	951	6		3000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	3000 mg/kg	Notes 17 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		20000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	
ALITAME	956	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	10000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		300 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2005	1500 mg/kg	Note 13
BÊTA-CYCLODEXTRINE	459	Adoptée	2001	20000 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300 mg/kg	
BRUN HT	155	7		300 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	400 mg/kg	Note 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	400 mg/kg	Note 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	400 mg/kg	Note 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		300 mg/kg	
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	20000 mg/kg	
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	20000 mg/kg	
CARMINS	120	6		1020 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		700 mg/kg	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	GMP	
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	GMP	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2003	1200 mg/kg	Note 3
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2001	20000 mg/kg	Note 3
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	1999	15000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		700 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	100 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		200 mg/kg	
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	20000 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	50000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		20000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ÉTHYLMALTOL	637	7		1000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		10000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 130
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	2100 mg/kg	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	20000 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		300 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		10000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		44000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1500 mg/kg	Note 27
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	20000 mg/kg	
POLYVINYL PYRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	10000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	6		300 mg/kg	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	1999	1500 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		467 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	2500 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540 mg/kg	Notes 68 & 113
SHELLAC	904	Adoptée	2003	GMP	Note 3
SORBATES	200-203	7		1500 mg/kg	Note 42
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		20000 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		20000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		15000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		15000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		30000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1500 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	300 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	500 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	500 mg/kg	Notes 17 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		7500 mg/kg	
ALITAME	956	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2007	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2007	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	20000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100 mg/kg	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	GMP	
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	GMP	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2001	4000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		10000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15 & 130
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	2000 mg/kg	Note 3
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		7000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	500 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130 mg/kg	Note 113
SHELLAC	904	Adoptée	2003	GMP	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	3000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		1000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		8000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500 mg/kg	Note 15
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.0

Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses, à l'exception des produits de boulangerie de la catégorie 07.0

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.1

Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	7		GMP	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000 mg/kg	
ALPHA-AMYLASE (ASPERGILLUS ORYZAE)	1100	7		GMP	
CARAMEL I	150a	7		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		2220 mg/kg	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100 mg/kg	Notes 15 & 130
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	800 mg/kg	Note 98
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		GMP	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		1000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		440 mg/kg	Note 33
PROTÉASE D'ASPERIGILLUS ORYZAE	1101(i)	7		GMP	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
SILICATE ALUMINO-SODIQUE	554	7		GMP	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	7		GMP	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		4000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.1 Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
TALC	553(iii)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 06.2 Farines et amidons (incluant le soja en poudre)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000 mg/kg	
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	7		GMP	
ALPHA-AMYLASE (ASPERGILLUS ORYZAE)	1100	Adoptée	1999	GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	Note 58
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		GMP	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	6		3000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000 mg/kg	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	
SILICE AMORPHE	551	4		GMP	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		500 mg/kg	Note 6
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		6000 mg/kg	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		600 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.2.1 Farines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		300 mg/kg	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		300 mg/kg	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		300 mg/kg	
AZODICARBONAMIDE	927a	Adoptée	1999	45 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		45000 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 57
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		1500 mg/kg	
CHLORINE	925	Adoptée	2001	2500 mg/kg	Note 87
GLUCOSE OXYDASE D'ASPERGILLUS NIGER	1102	4		780 mg/kg	
OXYDE DE CHLORINE	926	Adoptée	2001	2500 mg/kg	Note 87

No. de Catégorie d'aliment 06.2.1 Farines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PAPAÏNE	1101(ii)	7		GMP	
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	Adoptée	2007	75 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		45000 mg/kg	Note 29
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		11900 mg/kg	Note 33
PROTÉASE D'ASPERIGILLUS ORYZAE	1101(i)	Adoptée	1999	GMP	
PULLULAN	1204	4		50000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		GMP	Note 57
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 44

No. de Catégorie d'aliment 06.2.2 Amidons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALPHA-AMYLASE (BACILLUS SUBTILIS)	1100	4		GMP	
ALPHA-AMYLASE (CARBOHYDRASE DE BACILLUS LICHENIFORMIS)	1100	4		GMP	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		6200 mg/kg	Note 33
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	7		GMP	Notes 6 & 26
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Note 44

No. de Catégorie d'aliment 06.3 Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	1200 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	100 mg/kg	Notes 15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 06.3 Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CANTHAXANTHINE	161g	6		35 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	3		50 mg/kg	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	6500 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	2500 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	400 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 10
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		200 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15 & 130
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		350 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	160 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	75 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		100 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550 mg/kg	Notes 119 & 145
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.3 Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		1000 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		85 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.4 Pâtes alimentaires et nouilles et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz, pâtes et nouilles de soja)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		2000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		GMP	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		200 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	4		GMP	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		600 mg/kg	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		GMP	
AGAR-AGAR	406	4		GMP	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	4		200 mg/kg	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		200 mg/kg	
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	Note 58
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		50000 mg/kg	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	4		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	4		GMP	
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		GMP	Note 59

No. de Catégorie d'aliment 06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	4		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	4		GMP	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		GMP	
GLYCÉROL	422	4		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		GMP	
GOMME CURDLAN	424	4		GMP	
GOMME GELLANE	418	4		GMP	
GOMME GUAR	412	4		GMP	
GOMME KARAYA	416	4		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	4		GMP	
GOMME XANTHANE	415	4		10000 mg/kg	
LACTATE DE SODIUM	325	4		2400 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	4		GMP	
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4		GMP	
PECTINES	440	4		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		200 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		200 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		2000 mg/kg	Note 33
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		20000 mg/kg	
PULLULAN	1204	4		10000 mg/kg	
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	4		35000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000 mg/kg	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		200 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	4		GMP	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		600 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		GMP	
ADIPATES	355-357, 359	7		1000 mg/kg	Note 1
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		GMP	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		GMP	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		GMP	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		1000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		GMP	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		8330 mg/kg	Note 37
ALPHA-AMYLASE (ASPERGILLUS ORYZAE)	1100	7		GMP	
AMARANTE	123	7		100 mg/kg	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	4		200 mg/kg	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		200 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL I	150a	7		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	Note 58
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		2600 mg/kg	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		2600 mg/kg	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		50000 mg/kg	
CARMINS	120	3		100 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		1000 mg/kg	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		8330 mg/kg	Note 37
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		GMP	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000 mg/kg	Note 11
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	6		5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		10000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		GMP	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	4		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	4		10000 mg/kg	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'	627	4		GMP	
INOSINATE DISODIQUE	631	4		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LACTATE DE SODIUM	325	4		2400 mg/kg	
LACTITOL	966	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	7		GMP	
MANNITOL	421	7		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		30000 mg/kg	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		200 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		200 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000 mg/kg	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
PULLULAN	1204	4		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		300 mg/kg	
RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'-	634	4		GMP	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		GMP	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	3		5000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	4		5000 mg/kg	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		5000 mg/kg	
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		2000 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
XYLITOL	967	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		1000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		5000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		100 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Note 13
BÊTA-CYCLODEXTRINE	459	4		1000 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARMINES	120	3		100 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		1000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	2007	50 mg/kg	Note 153
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	20 mg/kg	Note 10
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	4		500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Notes 2 & 153
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000 mg/kg	Note 11
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	4		200 mg/kg	Notes 15 & 130
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100 mg/kg	Notes 15 & 130
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		2200 mg/kg	Note 33
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	4		20000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	4		5000 mg/kg	Note 2
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 153
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	4		5000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	20 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		7500 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		200 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	3		290 mg/kg	

**No. de Catégorie d'aliment 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon
(par ex., gâteaux de riz, gâteaux de
tapioca)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	250 mg/kg	Notes 17 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		150 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150 mg/kg	
BRUN HT	155	7		150 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		150 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		6.4 mg/kg	Note 62
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		75 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		150 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	315 mg/kg	Note 21
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Notes 2 & 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90 mg/kg	Notes 2, 15 & 130
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	

**No. de Catégorie d'aliment 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon
(par ex., gâteaux de riz, gâteaux de
tapioca)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33 mg/kg	Note 161
NISINE	234	7		3 mg/kg	Note 28
NOIR BRILLANT PN	151	7		150 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	75 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Note 6
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		7000 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		150 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Notes 113 & 145
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2005	3000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		6000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2860 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.6 Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		1000 mg/kg	Note 1
AMARANTE	123	7		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.6 Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		20 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		1600 mg/kg	Note 6
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		5600 mg/kg	Note 33
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		500 mg/kg	Note 72
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 2
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		7500 mg/kg	Note 2
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		5 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.7 Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 72
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.0 Produits de boulangerie

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		2000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		5000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Note 13
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2007	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2007	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2001	GMP	Note 3
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		4000 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Notes 10 & 15
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	15000 mg/kg	Notes 11 & 72
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	3000 mg/kg	Note 125
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		9300 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		1000 mg/kg	
ALITAME	956	6		200 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		4000 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100 mg/kg	
CARMINS	120	6		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	6000 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		70 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Note 6
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		300 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270 mg/kg	Note 113
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		5000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		650 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.1 Pains et petits pains

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		35 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE ET FAIBLE (CATÉGORIE I)	905e	Adoptée	2004	3000 mg/kg	Notes 36 & 126
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	7		GMP	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		3000 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.2 Crackers (à l'exception des crackers sucrés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	4		50 mg/kg	
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.2 Crackers (à l'exception des crackers sucrés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	Note 11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		5000 mg/kg	Note 11
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		10000 mg/kg	Note 29
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	4		50 mg/kg	
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	Note 11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100 mg/kg	Notes 15 & 130
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		15 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		10000 mg/kg	Note 11
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		10000 mg/kg	Note 29

No. de Catégorie d'aliment 07.1.4 Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 07.1.4 Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARMINS	120	3		500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	Note 116
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		6.4 mg/kg	Note 62
CURCUMINE	100(i)	7		20 mg/kg	Note 116
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	Note 11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		5000 mg/kg	Note 11
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		10000 mg/kg	Note 29

No. de Catégorie d'aliment 07.1.5 Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	Note 11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		5000 mg/kg	Note 11
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		10000 mg/kg	Note 29

No. de Catégorie d'aliment 07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		GMP	
CURCUMINE	100(i)	4		200 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	Note 11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		5000 mg/kg	Note 11
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		10000 mg/kg	Note 6

No. de Catégorie d'aliment 07.2 Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 165
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	1600 mg/kg	Notes 17 & 165
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1700 mg/kg	Note 165
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	6		200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		75 mg/kg	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	20000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.2 Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	130 mg/kg	Note 165
NISINE	234	7		250 mg/kg	Note 28
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	170 mg/kg	Note 165
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270 mg/kg	Notes 77 & 113
SHELLAC	904	Adoptée	2001	GMP	Note 3
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		4000 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		700 mg/kg	Note 165
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		10000 mg/kg	
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		10000 mg/kg	Note 29
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Note 44
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Note 6
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		2200 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	1200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Note 6
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15 & 130
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		15300 mg/kg	Note 29
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		8000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 16
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500 mg/kg	Note 16
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 16
CAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		200000 mg/kg	Note 16
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		200000 mg/kg	Note 16
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	Note 3
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		200000 mg/kg	Note 16
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 16
NISINE	234	4		500 mg/kg	Note 28
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 16
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	6		1000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 08.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		2000 mg/kg	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		GMP	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
GLUTAMATE D'AMMONIUM	624	7		GMP	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	7		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'	627	7		GMP	
INOSINATE DISODIQUE	631	7		GMP	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		20000 mg/kg	
LACTATE DE SODIUM	325	7		20000 mg/kg	
LACTITOL	966	4		GMP	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
NITRATES	251, 252	7		150 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		130 mg/kg	Note 32
PECTINES	440	7		GMP	
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 16
PROTÉASE D'ASPERIGILLUS ORYZAE	1101(i)	7		GMP	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
VERT SOLIDE FCF	143	3		1000 mg/kg	Notes 3 & 4

No. de Catégorie d'aliment 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	7		2000 mg/kg	
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		500 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		15000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	Note 16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	Note 16
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		500 mg/kg	
BROMÉLINE	1101(iii)	7		GMP	
CAMEL I	150a	7		GMP	Note 16
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		GMP	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		15000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	Note 16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	Note 16
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Notes 4 & 16
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		15000 mg/kg	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		2260 mg/kg	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	Note 16
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	Note 16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	Note 16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 16
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	Note 16
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	Note 16
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	Note 16
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		5000 mg/kg	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
GLYCÉROL	422	7		GMP	Note 16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	Note 16
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	Note 16
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		GMP	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	Note 16
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		GMP	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	Note 16
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	Note 16
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	Note 16
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	Note 16
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	Note 16
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	Note 16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		GMP	Note 16
OXYDE DE CALCIUM	529	7		GMP	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	Note 16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1100 mg/kg	Note 33
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	Note 16
ROUGE ALLURA AC	129	3		GMP	Note 4
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	Notes 16 & 71
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		GMP	
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	Note 16
XYLITOL	967	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE CITRIQUE	330	7		100 mg/kg	Note 15

No. de Catégorie d'aliment 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		8000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		GMP	
CANTHAXANTHINE	161g	6		1000 mg/kg	Note 94
CAMEL I	150a	7		GMP	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		1500 mg/kg	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	100 mg/kg	Note 117
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6		20 mg/kg	Note 117
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100 mg/kg	Note 117
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CHLOROPHYLLES	140	7		1000 mg/kg	Note 94
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		20 mg/kg	Note 117
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		100 mg/kg	Note 59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		1000 mg/kg	Note 94
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		1000 mg/kg	Note 94

No. de Catégorie d'aliment 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GLYCÉROL	422	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		6000 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		GMP	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		1000 mg/kg	Note 94
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
ROUGE 2G	128	7		25 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		25 mg/kg	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 117
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	Note 71
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		5000 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300 mg/kg	Note 15
XYLITOL	967	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 08.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
---------	------------	-------	-------	----------------	--------------

No. de Catégorie d'aliment 08.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		3000 mg/kg	Note 1
ASPARTAME	951	6		300 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2007	100 mg/kg	Notes 15, 130 & 167
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2007	100 mg/kg	Notes 15, 130 & 167
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	5000 mg/kg	Note 16
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		30 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		5000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15 & 130
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
PONCEAU 4R	124	6		30 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		3000 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	3		1000 mg/kg	Notes 3 & 4

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1 Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1.1 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
NITRATES	251, 252	7		1600 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		420 mg/kg	Note 32

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1.2 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée (viande salée incluse)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
---------	------------	-------	-------	----------------	--------------

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1.2 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée (viande salée incluse)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BENZOATES	210-213	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 3 & 13
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200 mg/kg	
NITRATES	251, 252	7		450 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		300 mg/kg	Note 32
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		GMP	Notes 3 & 27
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2001	6 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1.3 Viande, volaille et gibier inclus, non cuite fermentée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
NITRATES	251, 252	7		450 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		130 mg/kg	Note 32

No. de Catégorie d'aliment 08.2.2 Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
NITRATES	251, 252	7		365 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		170 mg/kg	Note 32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		3100 mg/kg	Note 33
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		500 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		4000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	Note 15
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	Note 15

No. de Catégorie d'aliment 08.2.3 Viande, volaille et gibier inclus, congelée, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	950 mg/kg	Note 3
NITRATES	251, 252	7		220 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		170 mg/kg	Note 32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33

No. de Catégorie d'aliment 08.3 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		3000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		5000 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		300 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2007	100 mg/kg	Notes 15, 130 & 162
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2007	100 mg/kg	Notes 15, 130 & 162
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		30 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15 & 130
NITRITES	249, 250	7		130 mg/kg	Note 32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		3000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1 Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée et finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	20 mg/kg	Note 118
CURCUMINE	100(i)	7		20 mg/kg	Note 118

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.1 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CANTHAXANTHINE	161g	6		100 mg/kg	Note 118
CARMINS	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	Note 118
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100 mg/kg	Note 118
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		5000 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		GMP	
NITRATES	251, 252	7		1250 mg/kg	Note 30

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.1 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		1000 mg/kg	Note 78
PONCEAU 4R	124	6		250 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.2 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BENZOATES	210-213	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 3 & 13
CARMINS	120	Adoptée	2005	100 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		20 mg/kg	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		5000 mg/kg	Note 16
JAUNE FCF	110	6		135 mg/kg	
NITRATES	251, 252	7		365 mg/kg	Note 30
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		GMP	Notes 3 & 27
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2001	20 mg/kg	Notes 3 & 81
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.3 Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARMINS	120	Adoptée	2005	100 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		20 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		5000 mg/kg	Note 16
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
NITRATES	251, 252	7		365 mg/kg	Note 30
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	Note 16
PONCEAU 4R	124	6		30 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.3.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARMINS	120	Adoptée	2005	100 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	20 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.3.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		20 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		20 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	35 mg/kg	Note 21
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		5000 mg/kg	Note 16
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
NITRATES	251, 252	7		365 mg/kg	Note 30
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	Note 16
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		25 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		500 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		4000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	Note 15
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	Note 15

No. de Catégorie d'aliment 08.3.3 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	5000 mg/kg	Note 16
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		5000 mg/kg	Note 16
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	950 mg/kg	Note 3
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
NITRATES	251, 252	7		365 mg/kg	Note 30
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	Note 16
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.4 Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		20000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
DIOCTYLSULFOSUCCINATE DE SODIUM	480	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.4 **Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	5000 mg/kg	Note 10
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		3500 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		5000 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		GMP	
NITRATES	251, 252	7		150 mg/kg	Note 30
NITRITES	249, 250	7		130 mg/kg	Note 32
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Note 72
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1100 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		36 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 16
ROUGE ALLURA AC	129	3		GMP	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	Note 16
SORBATES	200-203	7		GMP	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	1500 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		5000 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	3		1000 mg/kg	Notes 3 & 4
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.0 **Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.1 **Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		200 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
ALGUES EUHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	Note 16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	Note 16
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200 mg/kg	
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		30000 mg/kg	Note 16
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	Notes 3 & 50
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		30000 mg/kg	Note 16
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		30000 mg/kg	Note 16
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	Notes 3 & 50
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	Note 16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	Note 16
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	4		GMP	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	Note 16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	Note 16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	Note 16
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 59
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	Note 16
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	Note 16
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	4		GMP	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		GMP	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		100 mg/kg	
GLYCÉROL	422	7		GMP	Note 16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	Note 16
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	Note 16
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	Note 16
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	Note 16
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	Note 16
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	Note 16
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	Note 58
LACTITOL	966	4		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	Note 16
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	Note 16
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	Note 16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		GMP	Note 16
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	Note 16
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	Notes 16 & 71
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	Note 16
XYLITOL	967	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.1.1 Poisson frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		300 mg/kg	Note 50
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 50
BRUN HT	155	7		300 mg/kg	Note 50

No. de Catégorie d'aliment 09.1.1 Poisson frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL I	150a	7		GMP	Note 50
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	Notes 3 & 50
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	Notes 3 & 50
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 50
CARMINS	120	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 50
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6		GMP	Note 50
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300 mg/kg	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Note 50
CURCUMINE	100(i)	7		300 mg/kg	Note 50
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 50
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	Note 50
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300 mg/kg	Note 50
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	Note 50
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300 mg/kg	Note 50
NOIR BRILLANT PN	151	7		300 mg/kg	Note 50
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	Note 50
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		GMP	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		300 mg/kg	Note 50
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	Note 50
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 50
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	Note 50

No. de Catégorie d'aliment 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 16
CARAMEL I	150a	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 16
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6		GMP	Note 16
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Note 16
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 16
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 16
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100 mg/kg	Note 44
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		200 mg/kg	Note 144
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		GMP	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		GMP	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	4		GMP	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		GMP	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 144
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		30000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		30000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	Note 50
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		30000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	Note 50
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	Note 58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000 mg/kg	Note 36
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		GMP	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		500 mg/kg	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		10000 mg/kg	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		GMP	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	Note 58
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		GMP	
CURCUMINE	100(i)	4		50 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.2**Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		GMP	
ÉRYTHRITOL	968	4		200000 mg/kg	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
FUMARATES DE SODIUM	365	4		GMP	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		GMP	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	4		GMP	
GLYCÉROL	422	4		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	4		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		GMP	
INOSINATE DISODIQUE	631	4		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	4		100000 mg/kg	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	Note 58
LACTATE DE SODIUM	325	4		GMP	
LACTITOL	966	4		20000 mg/kg	
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		10000 mg/kg	
PULLULAN	1204	4		30000 mg/kg	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		GMP	
SILICE AMORPHE	551	4		GMP	
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	4		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1**Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000 mg/kg	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		400 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		1500 mg/kg	
AGAR-AGAR	406	7		20000 mg/kg	Notes 3 & 53
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000 mg/kg	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		400 mg/kg	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		1000 mg/kg	Note 70
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		400 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 95
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 95
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 95
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL I	150a	7		GMP	Note 95
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	Note 50
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	Note 50
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 95
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	
CARMINS	120	3		100 mg/kg	Note 85
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6		GMP	Note 95
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	Note 95
CARRAGÉNANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		5000 mg/kg	Note 61
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		GMP	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Note 95
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	Note 95
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		30000 mg/kg	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	Note 61

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 95
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		20000 mg/kg	Notes 3 & 53
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 95
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	75 mg/kg	Note 21
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 10
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	
GLYCÉROL	422	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	Notes 61 & 73
GOMME TARA	417	7		GMP	Note 73
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		160 mg/kg	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	Note 95
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		1500 mg/kg	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 95
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
LACTITOL	966	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500 mg/kg	Note 95
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	7		GMP	
MANNITOL	421	7		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	Note 61
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
NITRATES	251, 252	7		150 mg/kg	Note 30

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 95
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	Note 95
PECTINES	440	7		20000 mg/kg	Note 16
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	6		GMP	Note 95
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	Note 95
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	Note 71
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100 mg/kg	Notes 44 & 139
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
XYLITOL	967	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	4		GMP	Note 61
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		GMP	Note 15
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		GMP	Note 41
AGAR-AGAR	406	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE SODIUM	401	7		GMP	Notes 41 & 99
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000 mg/kg	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		GMP	Note 41
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	Note 41
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	Note 41
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		GMP	Note 41
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		GMP	Note 41
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		GMP	Note 15
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		GMP	Note 99
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		GMP	
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 16
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CAMEL I	150a	7		GMP	Note 41
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		GMP	Note 41
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	Note 16
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		GMP	Note 41
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	7		GMP	Note 41
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		GMP	Note 41
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		GMP	Note 41
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	Notes 41 & 61
CARMINS	120	6		500 mg/kg	Note 16
CARMINS	120	3		100 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100 mg/kg	Note 41
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	Notes 41 & 61
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		GMP	Note 16
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Note 16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	Note 16
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	Note 61

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	Note 61
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	Note 61
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	Note 61
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		GMP	Note 41
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 16
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	75 mg/kg	Note 21
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	Note 16
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	Note 16
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Note 10
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	Note 16
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		500 mg/kg	
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE	622	7		GMP	Note 41
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	7		GMP	Note 41
GLYCÉROL	422	7		GMP	Note 16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	Note 16
GOMME GUAR	412	7		2000 mg/kg	
GOMME TARA	417	7		GMP	Note 73
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	Note 16
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	Notes 41 & 61
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	Note 16
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	Note 41
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	Note 41
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	Note 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 16
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	Note 41
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	Note 41 & 61
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	Note 41
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 16
PECTINES	440	7		GMP	Notes 41 & 61

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		190 mg/kg	Notes 6 & 41
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		GMP	Note 41
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		GMP	Note 41
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	Note 41
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		GMP	Note 41
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		GMP	Note 41
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 16
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	Notes 16 & 71
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		GMP	Note 41
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	Note 16
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	Note 16
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	200 mg/kg	Notes 15 & 46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		GMP	Note 15
XYLITOL	967	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
ALGUES EUHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	Note 16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 16
CARAMEL I	150a	7		GMP	Note 16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	Note 16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	Note 16
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Note 16
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	Note 16
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Note 16
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		40 mg/kg	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	Note 16
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	Note 16
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	Note 16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	Note 16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	Note 16
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 16
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	Note 16
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	Note 16
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	Note 16
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		GMP	Note 16
GLYCÉROL	422	7		GMP	Note 16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	Note 16
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	Note 16
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	Note 16
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	Note 16
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	Note 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 16
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	Note 16
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	Note 16
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	Note 16
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 16
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	Note 16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 16
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	Note 16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	Notes 16 & 71
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	Note 16
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	Note 16
XYLITOL	967	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	
GLYCÉROL	422	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
MANNITOL	421	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 6

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		200 mg/kg	
CARAMEL I	150a	7		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	Note 50
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	Note 50
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		30 mg/kg	Note 62
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000 mg/kg	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	
EDTA	385, 386	Adoptée	2005	50 mg/kg	Note 21

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
NITRITES	249, 250	4		100 mg/kg	Note 32
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		500 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		35000 mg/kg	
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	
XYLITOL	967	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
AZORUBINE	122	7		250 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000 mg/kg	Notes 13 & 82
BLEU BRILLANT FCF	133	6		250 mg/kg	
BRUN HT	155	7		250 mg/kg	
CARAMEL I	150a	7		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	250 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		250 mg/kg	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	
CURCUMINE	100(i)	7		250 mg/kg	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1000 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		250 mg/kg	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		250 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		250 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		250 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		250 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		250 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		250 mg/kg	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Notes 42 & 82
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	150 mg/kg	Note 44
TARTRAZINE	102	7		250 mg/kg	
XYLITOL	967	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 16
CARAMEL I	150a	7		GMP	Note 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 16
CARMINS	120	6		500 mg/kg	Note 16
CARMINS	120	3		150 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Note 16
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		40 mg/kg	Note 62
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 16
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	4		1000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1000 mg/kg	Note 16
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	Note 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 16
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 16
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 16
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 16
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	Note 16
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	Note 16
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
XYLITOL	967	7		GMP	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	Note 22
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 22
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	200 mg/kg	Notes 13 & 121
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500 mg/kg	Note 22
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 22
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	Note 22
CARAMEL I	150a	7		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	Note 50

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	Note 50
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 22
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	Note 22
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Note 22
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		40 mg/kg	Note 62
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 22
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 22
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	4		100 mg/kg	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1000 mg/kg	Note 22
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100 mg/kg	Notes 15 & 130
GLYCÉROL	422	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	Note 22
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 22
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 22
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	Note 22
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
NITRATES	251, 252	7		365 mg/kg	Notes 22 & 30
NITRITES	249, 250	7		130 mg/kg	Notes 22 & 32
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 22
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	250 mg/kg	Note 22
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 22
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		20000 mg/kg	Note 22
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 22
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	Note 22
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 22
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		1200 mg/kg	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	30 mg/kg	Note 44
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	Note 22
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	
XYLITOL	967	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 09.3 Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 144
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 144
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000 mg/kg	Notes 13 & 120
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		30000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		30000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		30000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		50 mg/kg	
NÉOTAME	961	3		10 mg/kg	
NITRATES	251, 252	7		220 mg/kg	Note 30
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		450 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	120 mg/kg	Note 144

No. de Catégorie d'aliment 09.3.1 Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 16
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Note 16
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		40 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		500 mg/kg	Note 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 16
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		GMP	
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 16
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 16
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	160 mg/kg	Note 144
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.3.2 Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	Note 16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	Note 16
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Note 16
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		40 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	Note 16
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	250 mg/kg	Note 21
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	Note 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	Note 16
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.3.2 Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	Note 16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	Note 16
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 16
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	160 mg/kg	Note 144
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	Note 16

No. de Catégorie d'aliment 09.3.3 Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	Note 50
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	Note 50
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	Note 50
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500 mg/kg	
NITRITES	249, 250	7		5 mg/kg	Note 32
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.3.3 Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		160 mg/kg	
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	100 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Note 16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		75 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	Note 16
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	3		50 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	160 mg/kg	Note 144
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 144
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 144
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		100 mg/kg	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		30000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		30000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	500 mg/kg	Note 50
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		30000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	500 mg/kg	Note 50
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 16
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	340 mg/kg	Note 21
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
NÉOTAME	961	3		10 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		500 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	6		500 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		450 mg/kg	Note 113
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	120 mg/kg	Note 144
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	150 mg/kg	Notes 44 & 140
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		500 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 10.1 Oeufs frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AMARANTE	123	4		100 mg/kg	Note 4
AZORUBINE	122	7		GMP	Note 4
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	GMP	Note 4
BRUN HT	155	7		GMP	Note 4
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2005	GMP	Note 4
CARAMEL I	150a	7		GMP	Note 4
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	Note 4
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	Note 4
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	Note 4
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	Note 4
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	Note 4
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	Note 4

No. de Catégorie d'aliment 10.1 Oeufs frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARMINS	120	Adoptée	2005	GMP	Note 4
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Note 4
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	Note 4
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	Note 4
CURCUMINE	100(i)	4		500 mg/kg	Note 4
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	Note 4
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	Note 4
INDIGOTINE	132	3		300 mg/kg	Note 4
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		GMP	Note 4
JAUNE FCF	110	6		GMP	Note 4
NOIR BRILLANT PN	151	7		GMP	Note 4
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	GMP	Note 4
PONCEAU 4R	124	3		500 mg/kg	Note 4
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 4
ROUGE 2G	128	7		GMP	Note 4
ROUGE ALLURA AC	129	3		100 mg/kg	Note 4
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	Note 4
TARTRAZINE	102	4		500 mg/kg	Note 4
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	GMP	Note 4

No. de Catégorie d'aliment 10.2 Produits à base d'oeufs

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		500 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		GMP	
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	Adoptée	2001	30 mg/kg	Note 6

No. de Catégorie d'aliment 10.2 Produits à base d'œufs

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.1 Produits à base d'œufs liquides

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		GMP	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	5000 mg/kg	Note 13
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	Adoptée	1999	2500 mg/kg	Note 47
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
LACTATE DE SODIUM	325	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
NISINE	234	4		GMP	Note 28
PECTINES	440	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.1 Produits à base d'œufs liquides

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		4400 mg/kg	Notes 33 & 67
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
PULLULAN	1204	4		20000 mg/kg	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	
SORBATES	200-203	7		5000 mg/kg	Note 42
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		GMP	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
ALGUES EUHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GLYCÉROL	422	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
LACTATE DE SODIUM	325	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		GMP	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1290 mg/kg	Note 33
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
PULLULAN	1204	4		20000 mg/kg	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.3 Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	Adoptée	1999	2500 mg/kg	Note 47
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 21 & 47
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		GMP	Note 33
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 10.3 Oeufs en conserve, incluant les oeufs conservés en base alcaline, salés et en boîte

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1000 mg/kg	Note 33

No. de Catégorie d'aliment 10.4 Desserts à base d'oeufs (par ex., crème anglaise).

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	250 mg/kg	Notes 17 & 161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		50 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150 mg/kg	
BRUN HT	155	7		50 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	150 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		150 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		300 mg/kg	Note 2
CURCUMINE	100(i)	7		150 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		2000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 10.4 Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Notes 2 & 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		500 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90 mg/kg	Notes 2, 15 & 130
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		150 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Note 6
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		7000 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		100 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	100 mg/kg	Note 144
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Notes 113 & 145
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	3000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 10.4 Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUÉ	523	Adoptée	2003	380 mg/kg	Note 6
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 11.1.1 Sucre blanc, dextrose anhydre, monohydrate de dextrose, fructose

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	15 mg/kg	Note 44

No. de Catégorie d'aliment 11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	Adoptée	2006	15000 mg/kg	Note 56
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	15000 mg/kg	Note 56
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2006	6600 mg/kg	Notes 33 & 56
SILICATE ALUMINO-SODIQUE	554	Adoptée	2006	15000 mg/kg	Note 56
SILICATE DE CALCIUM	552	Adoptée	2006	15000 mg/kg	Note 56
SILICATE DE MAGNÉSIUM	553(i)	Adoptée	2006	15000 mg/kg	Note 56
SILICE AMORPHE	551	Adoptée	2006	15000 mg/kg	Note 56
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	15 mg/kg	Note 44

No. de Catégorie d'aliment 11.1.3 « Sucre blanc doux », « cassonade douce », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	20 mg/kg	Notes 44 & 111

No. de Catégorie d'aliment 11.1.5 Sucre blanc de plantation ou d'usine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	70 mg/kg	Note 44

No. de Catégorie d'aliment 11.2 Cassonade à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	4		GMP	
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	40 mg/kg	Note 44

No. de Catégorie d'aliment 11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	4		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
INVERTASE (SACCHAROMYCES CEREVISIAE)	1103	4		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	4		GMP	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	70 mg/kg	Note 44
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	1000 mg/kg	Note 159
ACÉTATE DE CALCIUM	263	7		1500 mg/kg	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		10000 mg/kg	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	500 mg/kg	Notes 17 & 159
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		10000 mg/kg	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		10000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		10000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		10000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
ALITAME	956	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 159
ALPHA-AMYLASE (ASPERGILLUS ORYZAE)	1100	7		GMP	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
AMIDON BLANCHI	1403	7		10000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		10000 mg/kg	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		10000 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	3000 mg/kg	Note 159
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Note 13
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	50 mg/kg	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		5000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	64 mg/kg	Note 62
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	200 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000 mg/kg	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000 mg/kg	
GLYCÉROL	422	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		500 mg/kg	
GOMME GUAR	412	7		10000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		5000 mg/kg	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
INVERTASE (SACCHAROMYCES CEREVISIAE)	1103	4		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LACTITOL	966	4		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		GMP	
MANNITOL	421	4		GMP	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		6000 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70 mg/kg	Note 159
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1320 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		100 mg/kg	Note 27
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
PULLULAN	1204	4		10000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		300 mg/kg	Note 159
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270 mg/kg	Note 113
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	Note 71
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		1500 mg/kg	Note 159
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	40 mg/kg	Note 44
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
THAUMATINE	957	7		500 mg/kg	
XYLITOL	967	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 11.6 Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	GMP	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	GMP	Note 17
ALITAME	956	Adoptée	2007	GMP	

No. de Catégorie d'aliment 11.6 Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	GMP	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000 mg/kg	Note 13
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 21 & 96
ÉTHYLMALTOL	637	4		GMP	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	4		1500 mg/kg	Note 27
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	10000 mg/kg	
POLYVINYL PYRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	3000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		GMP	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	GMP	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		GMP	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	GMP	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.1 Sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	Adoptée	2006	GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2006	GMP	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	GMP	
FERROCYANURES	535, 536, 538	Adoptée	2006	14 mg/kg	Notes 24 & 107
OXYDE DE MAGNÉSIUM	530	Adoptée	2006	GMP	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.1 Sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2006	8800 mg/kg	Note 33
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	Adoptée	2006	GMP	Note 71
SILICATE ALUMINO-SODIQUE	554	Adoptée	2006	GMP	
SILICATE DE CALCIUM	552	Adoptée	2006	GMP	
SILICATE DE MAGNÉSIUM	553(i)	Adoptée	2006	GMP	
SILICE AMORPHE	551	Adoptée	2006	GMP	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2006	10 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	7		10000 mg/kg	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		GMP	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		GMP	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		GMP	
ACIDE GLUTAMIQUE	620	7		GMP	
ACIDE GUANYLIQUE	626	7		GMP	
ACIDE INOSINIQUE	630	7		GMP	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		GMP	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		GMP	
CARAMEL I	150a	4		GMP	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	Note 58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000 mg/kg	Note 36
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE EN Poudre	460(ii)	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		22000 mg/kg	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		GMP	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	Note 58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
ÉRYTHRITOL	968	4		200000 mg/kg	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		5000 mg/kg	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	16000 mg/kg	
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FERROCYANURES	535, 536, 538	Adoptée	1999	20 mg/kg	Note 24
FUMARATES DE SODIUM	365	4		GMP	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		GMP	
GLUTAMATE D'AMMONIUM	624	7		GMP	
GLUTAMATE DE CALCIUM	623	7		GMP	
GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM	625	7		GMP	
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE	622	7		GMP	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	7		GMP	
GLYCÉROL	422	7		GMP	Note 51
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
GUANYLATE DE CALCIUM, 5'-	629	7		GMP	
GUANYLATE DIPOTASSIQUE, 5'-	628	7		GMP	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	7		GMP	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
INOSINATE DE CALCIUM, 5'-	633	7		GMP	
INOSINATE DE POTASSIUM	632	7		GMP	
INOSINATE DISODIQUE	631	7		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	Note 58
LACTITOL	966	4		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		GMP	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		50000 mg/kg	
MANNITOL	421	4		60000 mg/kg	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		4400 mg/kg	Note 33
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'-	634	7		GMP	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	7		GMP	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	
SILICATE ALUMINO-SODIQUE	554	7		10000 mg/kg	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	7		10000 mg/kg	
SILICATE DE CALCIUM	552	7		10000 mg/kg	
SILICATE DE MAGNÉSIUM	553(i)	7		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SILICE AMORPHE	551	7		10000 mg/kg	
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	
TALC	553(iii)	7		10000 mg/kg	Note 51
THAUMATINE	957	7		400 mg/kg	Note 51
XYLITOL	967	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		2000 mg/kg	
ALITAME	956	6		100 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		GMP	Note 51
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		500 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	70 mg/kg	Note 21
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Note 10
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15 & 130
NÉOTAME	961	3		65 mg/kg	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	Note 51
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		500 mg/kg	Note 6
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		GMP	Note 51
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		GMP	Note 51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ALGINIQUE	400	4		GMP	Note 51
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		GMP	Note 51
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	Note 51
ACIDE FUMARIQUE	297	4		GMP	Note 51
ACIDE GLUTAMIQUE	620	7		GMP	Note 51
ACIDE GUANYLIQUE	626	7		GMP	Note 51
ACIDE INOSINIQUE	630	7		GMP	Note 51
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	Note 51
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		GMP	Note 51
AGAR-AGAR	406	7		GMP	Note 51
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		GMP	Note 51
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		GMP	Note 51
AMIDON OXYDÉ	1404	7		GMP	Note 51
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		GMP	Note 51
CARAMEL I	150a	4		GMP	Note 51
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	Note 51
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	Notes 51 & 58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000 mg/kg	Notes 36 & 51
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		GMP	Note 51
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	Note 51
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	Note 51
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	Note 51
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	Note 51
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		GMP	Note 51
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	Notes 51 & 58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	Note 51
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		GMP	Note 51
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	Note 51
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	Note 51
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	Note 51
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	Note 51
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	Note 51
ÉRYTHRITOL	968	4		200000 mg/kg	Note 51
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		5000 mg/kg	Note 51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	Note 51
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		5000 mg/kg	Note 51
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	Note 51
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	Note 51
FUMARATES DE SODIUM	365	4		GMP	Note 51
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		GMP	Note 51
GLUTAMATE D'AMMONIUM	624	7		GMP	Note 51
GLUTAMATE DE CALCIUM	623	7		GMP	Note 51
GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM	625	7		GMP	Note 51
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE	622	7		GMP	Note 51
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	7		GMP	Note 51
GLYCÉROL	422	7		GMP	Note 51
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	Note 51
GOMME GELLANE	418	7		GMP	Note 51
GOMME GUAR	412	7		GMP	Note 51
GOMME KARAYA	416	7		GMP	Note 51
GOMME TARA	417	7		GMP	Note 51
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	Note 51
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	Note 51
GUANYLATE DE CALCIUM, 5'-	629	7		GMP	Note 51
GUANYLATE DIPOTASSIQUE, 5'-	628	7		GMP	Note 51
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	7		GMP	Note 51
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	Note 51
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	Note 51
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	Note 51
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
INOSINATE DE CALCIUM, 5'-	633	7		GMP	Note 51
INOSINATE DE POTASSIUM	632	7		GMP	Note 51
INOSINATE DISODIQUE	631	7		GMP	Note 51
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		GMP	Note 51
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	Notes 51 & 58
LACTITOL	966	4		GMP	Note 51
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	Note 51
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		GMP	Note 51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		50000 mg/kg	Note 51
MANNITOL	421	4		60000 mg/kg	Note 51
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	Note 51
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	Note 51
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	Note 51
PECTINES	440	7		GMP	Note 51
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		GMP	Note 51
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		GMP	Note 33
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		GMP	Note 51
PULLULAN	1204	4		30000 mg/kg	
RIBONUCLÉOTIDES CALCIFIQUES, 5'-	634	7		GMP	Note 51
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	7		GMP	Note 51
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	Note 51
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	Note 51
SILICATE D'ALUMINIUM	559	4		GMP	Note 51
SILICE AMORPHE	551	4		GMP	Note 51
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	Note 51
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		2000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	3		400 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	150 mg/kg	Note 44
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
XYLITOL	967	7		GMP	Note 51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.2 Assaisonnements et condiments

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		50000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		6000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.2.2 Assaisonnements et condiments

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ASPARTAME	951	6		2000 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
FERROCYANURES	535, 536, 538	Adoptée	1999	20 mg/kg	Note 24
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	4		4400 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		970000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	350 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		1500 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		3100 mg/kg	Note 113
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		700 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		7500 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.2 Assaisonnements et condiments

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.3 Vinaigres

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		2000 mg/kg	
ASPARTAME	951	3		GMP	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Note 13
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	1000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
NÉOTAME	961	3		12 mg/kg	
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		100 mg/kg	Note 27
POLYVINYL PYRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	40 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		300 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	3		GMP	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100 mg/kg	Note 44

No. de Catégorie d'aliment 12.4 Moutardes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	350 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		300 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		300 mg/kg	
BRUN HT	155	7		300 mg/kg	
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	

No. de Catégorie d'aliment 12.4 Moutardes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	
CURCUMINE	100(i)	7		300 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	75 mg/kg	Note 21
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	500 mg/kg	Note 10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	12 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		300 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1320 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		300 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		15000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	320 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		540 mg/kg	Note 119
SORBATES	200-203	7		1500 mg/kg	Note 42
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	140 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	250 mg/kg	Notes 44 & 106
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000 mg/kg	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 12.4 Moutardes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.5 Potages et bouillons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	110 mg/kg	Note 161
ADIPATES	355-357, 359	7		20 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALITAME	956	Adoptée	2007	40 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		600 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		300 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	500 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		300 mg/kg	
BRUN HT	155	7		300 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	100 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	50 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		400 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		300 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		500 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 10
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	4		200 mg/kg	Notes 15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 12.5 Potages et bouillons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	20 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		300 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		300 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	200 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	110 mg/kg	Note 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		250 mg/kg	Notes 113 & 138
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		600 mg/kg	Note 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		2000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	6		1000 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.5.1 Potages et bouillons prêts à consommer, incluant ceux en conserve, en bouteille ou surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	3000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
NISINE	234	7		GMP	Note 28
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1320 mg/kg	Note 33

No. de Catégorie d'aliment 12.5.2 Préparations pour potages et bouillons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CANTHAXANTHINE	161g	6		100 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		250 mg/kg	Note 127
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000 mg/kg	Note 127
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15 & 130
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Notes 6 & 127
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		6600 mg/kg	Note 33
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		500 mg/kg	Note 127

No. de Catégorie d'aliment 12.6 Sauces et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	1000 mg/kg	
ADIPATES	355-357, 359	7		10000 mg/kg	Note 1
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	350 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500 mg/kg	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	100 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		100 mg/kg	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	1500 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	1500 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		2500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.6 Sauces et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	4		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
FORMIATE	236	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 25
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200 mg/kg	Notes 15 & 130
INDIGOTINE	132	6		500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500 mg/kg	Note 92
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER PHOSPHATES	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	75 mg/kg	
	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		8000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	2004	600 mg/kg	Note 15
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	350 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	160 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	450 mg/kg	Note 127
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		10000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 44
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.1 Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	6		500 mg/kg	Note 17
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	2000 mg/kg	
DIOCTYLSULFOSUCCINATE DE SODIUM	480	7		5000 mg/kg	Note 20

No. de Catégorie d'aliment 12.6.1 Saucés émulsifiées (par ex., mayonnaise, saucés pour salades)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	100 mg/kg	Note 21
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500 mg/kg	Notes 10 & 15
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		GMP	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		800 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		3350 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	3000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2860 mg/kg	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		600 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.2 Saucés non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		8000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	2000 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	75 mg/kg	Note 21
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		4000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		500 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000 mg/kg	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 12.6.2 Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		600 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		8000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	2000 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 10
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	12 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Notes 6 & 127
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	Note 127
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		8000 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 10
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	12 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	5000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		200 mg/kg	Note 45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.7**Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Note 161
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	6		500 mg/kg	Note 17
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	350 mg/kg	Notes 161 & 166
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500 mg/kg	Note 13
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	100 mg/kg	Note 21
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 10
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		4000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33 mg/kg	Notes 161 & 166
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		GMP	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		200 mg/kg	Notes 161 & 166
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550 mg/kg	Notes 113 & 145
SORBATES	200-203	7		1500 mg/kg	Note 42

No. de Catégorie d'aliment 12.7 Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	2000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	1250 mg/kg	Notes 161 & 169
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.8 Levure et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		15000 mg/kg	Note 104
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.9 Produits protéinés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.9.1 Produits à base de protéines de soja

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000 mg/kg	
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000 mg/kg	
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.9.1.3 Autres produits à base de protéine de soja (incluant la sauce de soja non fermenté)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BENZOATES	210-213	Adoptée	2006	1000 mg/kg	Note 13
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	2007	10 mg/kg	
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		250 mg/kg	Note 27
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42

No. de Catégorie d'aliment 12.9.2 Caillé de soja frais (tofu)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIAC	523	4		GMP	Note 6

No. de Catégorie d'aliment 12.9.3 Caillé de soja semi-déshydraté

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		80000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		80000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		80000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.9.5 Autres produits à base de protéine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		100 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100 mg/kg	
BRUN HT	155	7		100 mg/kg	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	100 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		100 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		100 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		100 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		200 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	
NISINE	234	4		200 mg/kg	Note 28
NOIR BRILLANT PN	151	7		100 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		8800 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		100 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.9.5 Autres produits à base de protéine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	4000 mg/kg	Note 15
TARTRAZINE	102	7		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.10 Produits à base de soja fermenté

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 12.10.2 Caillé de soja fermenté (fromage de soja)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		GMP	Note 6

No. de Catégorie d'aliment 12.10.3 Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6		GMP	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	3		200 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		GMP	Note 6

No. de Catégorie d'aliment 13.1.1 Préparations pour nourrissons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	Note 72
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	Notes 72 & 83
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
AZOTE	941	4		GMP	Note 59
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	4		GMP	Note 72
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	Note 72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	Note 72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	Note 72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.1 Préparations pour nourrissons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		GMP	Note 59
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	7		10 mg/kg	Notes 10, 15 & 72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000 mg/kg	Note 72
GOMME GUAR	412	7		1000 mg/kg	Notes 14 & 72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	Note 72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		4000 mg/kg	Note 72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		10 mg/kg	Note 72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.2 Préparations de suite

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		50 mg/kg	Note 72
ACIDE CITRIQUE	330	7		GMP	Note 72
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		GMP	Note 72
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		50 mg/kg	Notes 70 & 72
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		50 mg/kg	Notes 70 & 72
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		GMP	Note 72
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		GMP	Note 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		GMP	Note 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		GMP	Note 72
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		300 mg/kg	Notes 72 & 151
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	4		GMP	Note 72
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	4		GMP	Note 72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	Note 72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	Note 72
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	7		50 mg/kg	Notes 10 & 72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000 mg/kg	Note 72
GOMME GUAR	412	7		1000 mg/kg	Note 72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		GMP	Note 72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.2 Préparations de suite

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		GMP	Note 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		GMP	Note 72
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	Note 72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		4000 mg/kg	Note 72
PECTINES	440	7		10000 mg/kg	Note 72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		30 mg/kg	Note 72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE CITRIQUE	330	4		GMP	Note 72
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		GMP	Notes 72 & 83
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	4		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
AZOTE	941	4		GMP	Note 59
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	4		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	4		GMP	Note 72
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	4		GMP	Note 72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	4		GMP	Note 72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		GMP	Note 72
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		GMP	Note 59
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	10 mg/kg	Notes 10, 15 & 72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000 mg/kg	Note 72
GOMME GUAR	412	4		1000 mg/kg	Notes 14 & 72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	4		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	4		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	4		2000 mg/kg	Notes 55 & 72
LÉCITHINE	322(i)	4		5000 mg/kg	Note 72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4		4000 mg/kg	Note 72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	4		5000 mg/kg	Notes 72 & 150

No. de Catégorie d'aliment 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		5000 mg/kg	Notes 72 & 150
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		10 mg/kg	Note 72

No. de Catégorie d'aliment 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉTATE DE CALCIUM	263	7		GMP	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		GMP	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	7		GMP	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000 mg/kg	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000 mg/kg	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	7		3000 mg/kg	
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	7		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	7		25000 mg/kg	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		15000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	7		GMP	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		60000 mg/kg	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000 mg/kg	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		GMP	
ALPHA-AMYLASE (ASPERGILLUS ORYZAE)	1100	7		GMP	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		50000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		60000 mg/kg	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		50000 mg/kg	
AMIDONOXYDÉ ACÉTYLÉ	1451	4		5000 mg/kg	Note 72
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		3000 mg/kg	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		500 mg/kg	Note 70
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		3000 mg/kg	
AZOTE	941	4		GMP	Note 59
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		GMP	
CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	503(ii)	7		GMP	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		GMP	
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		GMP	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	4		5000 mg/kg	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		GMP	
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		GMP	Note 59
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		5000 mg/kg	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		5000 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	100 mg/kg	Note 10
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		20000 mg/kg	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		5000 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		20000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		20000 mg/kg	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		GMP	
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		GMP	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		GMP	

**No. de Catégorie d'aliment 13.2 Aliments complémentaires pour
nourrissons et enfants en bas âge**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	4		100000 mg/kg	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		GMP	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		GMP	
LACTATE DE SODIUM	325	7		GMP	
LACTITOL	966	7		GMP	
LÉCITHINE	322(i)	7		15000 mg/kg	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	7		GMP	
MANNITOL	421	7		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		50000 mg/kg	
PECTINES	440	7		20000 mg/kg	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		50000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		60000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		60000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		60000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
PULLULAN	1204	4		30000 mg/kg	
SILICE AMORPHE	551	7		10000 mg/kg	Note 65
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	7		GMP	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000 mg/kg	Note 45
THAUMATINE	957	4		GMP	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1000 mg/kg	
XYLITOL	967	7		GMP	

**No. de Catégorie d'aliment 13.3 Aliments diététiques destinés à des
usages médicaux particuliers (à
l'exception des produits de la catégorie
13.1)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	500 mg/kg	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 17

No. de Catégorie d'aliment 13.3**Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		1200 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		50 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	50 mg/kg	
BRUN HT	155	7		50 mg/kg	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	50 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		50 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		50 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50 mg/kg	
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		50 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		50 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		50 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		50 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		50 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		50 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	200 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1020 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1500 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		GMP	Note 45
TARTRAZINE	102	7		50 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		GMP	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	450 mg/kg	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 17
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		1200 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	800 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		50 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	50 mg/kg	
BRUN HT	155	7		50 mg/kg	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	50 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		50 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		50 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2005	500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		50 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		50 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		50 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		50 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		50 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		50 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 13.4**Aliments diététiques pour régimes amaigrissants**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1020 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1500 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	320 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		GMP	Note 45
TARTRAZINE	102	7		50 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		GMP	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 13.5**Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	450 mg/kg	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	400 mg/kg	Note 17
ALITAME	956	Adoptée	2007	300 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		300 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300 mg/kg	
BRUN HT	155	7		300 mg/kg	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 13.5 Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CHLOROPHYLLES	140	4		20 mg/kg	Note 84
CURCUMINE	100(i)	7		300 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	4		500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		300 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		300 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	200 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400 mg/kg	
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		GMP	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 13.6 Compléments alimentaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	2000 mg/kg	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	1250 mg/kg	Note 17

No. de Catégorie d'aliment 13.6 Compléments alimentaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALCOOL POLYVINYLIQUE	1203	Adoptée	2007	45000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		1000 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	5500 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		300 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300 mg/kg	
BRUN HT	155	7		300 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2006	400 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	400 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		35000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300 mg/kg	
CHLOROPHYLLES	140	4		25000 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		GMP	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000 mg/kg	Note 3
CURCUMINE	100(i)	7		300 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	150 mg/kg	Note 21
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	500 mg/kg	Note 10
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	4		20000 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	4		50000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	400 mg/kg	Notes 15 & 130
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	1000 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 13.6 Compléments alimentaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	90 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		300 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	4		2000 mg/kg	Note 27
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	70000 mg/kg	
POLYVINYL PYRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	GMP	
PONCEAU 4R	124	6		300 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	4		2000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	1200 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2000 mg/kg	Note 113
SHELLAC	904	Adoptée	2001	GMP	Note 3
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	25000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	2400 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		50000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		GMP	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		GMP	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		150 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	6		GMP	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		300 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.1 Jus de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	Adoptée	2005	GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	3000 mg/kg	Note 122
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	Adoptée	2005	GMP	Note 115
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	GMP	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.1 Jus de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	GMP	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Notes 13, 91 & 122
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	GMP	Note 69
PECTINES	440	Adoptée	2005	GMP	Note 35
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 33, 40 & 122
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 42, 91 & 122
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50 mg/kg	Notes 44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000 mg/kg	Notes 45, 128 & 129

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.2 Jus de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	4		3000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		3000 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		2000 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2500 mg/kg	Notes 33 & 88
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1360 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Notes 44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		4000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	4		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.3 Concentrés pour jus de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	Adoptée	2005	GMP	Note 127
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	3000 mg/kg	Notes 122 & 127
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	Adoptée	2005	GMP	Notes 115 & 127
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	GMP	Note 127
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	GMP	Note 127
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	GMP	Note 127
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Notes 13, 91, 122 & 127
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	GMP	Notes 69 & 127
PECTINES	440	Adoptée	2005	GMP	Notes 35 & 127
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 33, 40, 122 & 127
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 42, 91, 122 & 127
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50 mg/kg	Notes 44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000 mg/kg	Notes 45, 127, 128 & 129

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.4 Concentrés pour jus de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	4		3000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		3000 mg/kg	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		2000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2500 mg/kg	Notes 3 & 88
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		3100 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Notes 44, 122 & 127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.4 Concentrés pour jus de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		4000 mg/kg	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.1 Nectar de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2005	350 mg/kg	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	Adoptée	2005	GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2005	400 mg/kg	Notes 17 & 122
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	Adoptée	2005	GMP	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	GMP	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	GMP	
ASPARTAME	951	Adoptée	2005	600 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Notes 13, 91 & 122
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	GMP	Note 69
PECTINES	440	Adoptée	2005	GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 33, 40 & 122
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2005	80 mg/kg	
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 42, 91 & 122
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2005	300 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50 mg/kg	Notes 44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000 mg/kg	Notes 45 & 128

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.2 Nectar de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		350 mg/kg	Note 161
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	4		5000 mg/kg	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	400 mg/kg	Notes 17 & 161
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		3000 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600 mg/kg	Note 161
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.2 Nectar de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		2000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65 mg/kg	Note 161
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PECTINES	440	4		3000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2500 mg/kg	Notes 33 & 88
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		200 mg/kg	Note 27
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	3		80 mg/kg	Note 161
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300 mg/kg	Note 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Notes 44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		1600 mg/kg	Note 45
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2005	350 mg/kg	Note 127
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	Adoptée	2005	GMP	Note 127
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	5000 mg/kg	Note 127
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2005	400 mg/kg	Notes 17, 122 & 127
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	Adoptée	2005	GMP	Note 127
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	GMP	Note 127
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	GMP	Note 127
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	GMP	Note 127
ASPARTAME	951	Adoptée	2005	600 mg/kg	Note 127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Notes 13, 91, 122 & 127
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	GMP	Notes 69 & 127
PECTINES	440	Adoptée	2005	GMP	Note 127
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 33, 40, 122 & 127
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2005	80 mg/kg	Note 127
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000 mg/kg	Notes 42, 91, 122 & 127
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2005	300 mg/kg	Note 127
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50 mg/kg	Notes 44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000 mg/kg	Notes 45, 127 & 128

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.4 Concentrés pour nectar de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	Notes 127 & 161
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		GMP	
ACIDE CITRIQUE	330	4		5000 mg/kg	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	400 mg/kg	Notes 17, 127 & 161
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		3000 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600 mg/kg	Notes 127 & 161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	600 mg/kg	Note 13
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65 mg/kg	Notes 127 & 161
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.4 Concentrés pour nectar de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PECTINES	440	4		3000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2500 mg/kg	Notes 3 & 88
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		200 mg/kg	Note 27
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		300 mg/kg	Notes 127 & 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		3100 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300 mg/kg	Notes 127 & 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Notes 44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		1600 mg/kg	Note 45
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	600 mg/kg	Note 161
ACÉTATE ISOBUTYRATE DE SACCHAROSE	444	Adoptée	1999	500 mg/kg	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		500 mg/kg	
ALITAME	956	Adoptée	2007	40 mg/kg	Note 161
AMARANTE	123	7		100 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600 mg/kg	Note 161
AZORUBINE	122	7		100 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004 Interim	600 mg/kg	Notes 13 & 123
BÊTA-CYCLODEXTRINE	459	Adoptée	2001	500 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100 mg/kg	
BRUN HT	155	7		100 mg/kg	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	6		1000 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	2000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		300 mg/kg	
CHLORURE D'ÉTAIN	512	Adoptée	2001	20 mg/kg	Note 43
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 131
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 131
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2003	200 mg/kg	Note 131
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	1999	500 mg/kg	
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	Adoptée	1999	200 mg/kg	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		100 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		150 mg/kg	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	1999	250 mg/kg	Note 18
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	20 mg/kg	
DIOCTYLSULFOSUCCINATE DE SODIUM	480	7		10 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 21
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Notes 10 & 15
ESTERS DE PROPANE-1,2-diol D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	500 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCÉRIQUES DE RÉSINE DE BOIS	445	Adoptée	1999	150 mg/kg	
ESTERS GLYCÉRIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		200 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		500 mg/kg	
EXTRAITS DE QUILLAIA	999(i), (ii)	Adoptée	2007	50 mg/kg	Notes 132 & 168

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
FORMIATE	236	Adoptée	2001	100 mg/kg	Note 25
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	1000 mg/kg	Notes 15 & 130
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		100 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33 mg/kg	Note 161
NOIR BRILLANT PN	151	7		100 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		12000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	1000 mg/kg	
PONCEAU 4R	124	6		100 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	50 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		930 mg/kg	Notes 119 & 145
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		500 mg/kg	
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	500 mg/kg	Note 127
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300 mg/kg	Notes 127 & 161
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	70 mg/kg	Notes 44, 127 & 143
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	1000 mg/kg	Notes 15 & 46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1000 mg/kg	Note 15
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.1 Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	6		1500 mg/kg	Note 17
ADIPATES	355-357, 359	7		790 mg/kg	Note 1
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		3000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		500 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		1000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.2 Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punchs et boissons similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	6		1500 mg/kg	Note 17
ADIPATES	355-357, 359	7		2000 mg/kg	Note 1
CANTHAXANTHINE	161g	6		5 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		3000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		500 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		10000 mg/kg	Note 1
CANTHAXANTHINE	161g	6		100 mg/kg	
CITRATE D'AMMONIUM FERRIQUE	381	Adoptée	1999	10 mg/kg	Note 23
JAUNE FCF	110	6		391 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		2000 mg/kg	Notes 6 & 127
POLYVINYL PYRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	500 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		200000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		1572 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	6		2000 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1500 mg/kg	Note 42

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	600 mg/kg	Notes 160 & 161
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		GMP	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		GMP	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		500 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	4		GMP	
ACIDE FUMARIQUE	297	7		1000 mg/kg	Note 2
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		GMP	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		GMP	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		10000 mg/kg	
AGAR-AGAR	406	7		GMP	
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		GMP	
ALGUES EUHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		GMP	
AMIDON BLANCHI	1403	7		10000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		10000 mg/kg	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		10000 mg/kg	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		GMP	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600 mg/kg	Notes 160 & 161
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Note 13
CARAMEL I	150a	4		GMP	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000 mg/kg	
CARBINATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		GMP	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		GMP	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	Note 58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		GMP	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		GMP	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		GMP	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		GMP	
CARRAGENANE ET SELS Na, K, NH ₄ , Ca ET Mg (ET FURCELLARANE)	407	7		GMP	
CELLULOSE EN POWDRE	460(ii)	7		GMP	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		GMP	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		GMP	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	Note 58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		GMP	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		GMP	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	GMP	Note 108
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	GMP	Note 108
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 108
CITRATE DE SODIUM DIHYDROGÈNE	331(i)	7		GMP	
CITRATE MONOPOTASSIQUE	332(i)	7		GMP	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		GMP	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		GMP	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		GMP	Note 90
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	250 mg/kg	Note 18
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 59
EDTA	385, 386	Adoptée	2001	35 mg/kg	Note 21
ÉRYTHRITOL	968	4		40000 mg/kg	
ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472a	7		GMP	
ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472c	7		GMP	
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	500 mg/kg	Note 142

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	472b	7		GMP	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		5000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		200 mg/kg	
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
FUMARATES DE SODIUM	365	4		GMP	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		GMP	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	4		GMP	
GLYCÉROL	422	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		GMP	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		GMP	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		GMP	
HYDROXYPROPYLCELLULOSE	463	7		GMP	
HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE	464	7		GMP	
INOSINATE DISODIQUE	631	4		GMP	
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		GMP	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	4		300000 mg/kg	
JAUNE FCF	110	3		70 mg/kg	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	Note 58
LACTATE DE SODIUM	325	4		GMP	
LACTITOL	966	4		30000 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	7		GMP	
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		GMP	
MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	965	4		100000 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		GMP	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		GMP	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		GMP	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	50 mg/kg	Note 160
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		880 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		450 mg/kg	Note 27
PROTÉASE D'ASPERIGILLUS ORYZAE	1101(i)	7		GMP	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		GMP	
PULLULAN	1204	4		4000 mg/kg	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		GMP	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	200 mg/kg	Note 160
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1360 mg/kg	Note 113
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		GMP	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		GMP	
SHELLAC	904	Adoptée	2001	GMP	Note 108
SILICE AMORPHE	551	4		15000 mg/kg	Note 2
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	420	4		GMP	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000 mg/kg	Note 2
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300 mg/kg	Notes 160 & 161

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		1000 mg/kg	
THAUMATINE	957	4		GMP	
XYLITOL	967	4		30000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2 Boissons alcoolisées, incluant les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000 mg/kg	
DIOCTYLSULFOSUCCINATE DE SODIUM	480	7		10 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.1 Bière et boissons maltées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	4		2000 mg/kg	Note 1
ADIPATES	355-357, 359	7		GMP	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		3000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	100 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	4		200 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2004	25 mg/kg	Note 21
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		1000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.1 Bière et boissons maltées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		440 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		200 mg/kg	Note 27
POLYVINYL PYRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	10 mg/kg	Note 36
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Notes 113 & 138
SORBATES	200-203	7		500 mg/kg	Note 42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	4		500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.2 Cidre et poiré

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Notes 13 & 124
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	250 mg/kg	Note 18
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		1000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		100 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.2 Cidre et poiré

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200 mg/kg	
LYSOZYME	1105	Adoptée	2004	500 mg/kg	
MALTOL	636	7		250 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		880 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		200 mg/kg	Note 27
POLYVINYL PYRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	2 mg/kg	Note 36
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3 Vins

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	7		GMP	
ACIDE ASCORBIQUE (L-)	300	4		250 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	4		4000 mg/kg	
ACIDE FUMARIQUE	297	7		3000 mg/kg	Note 109
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	4		250 mg/kg	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		4000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE (DL-)	296	4		4000 mg/kg	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		GMP	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		GMP	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200 mg/kg	
AZOTE	941	7		GMP	Note 59
CARAMEL I	150a	7		GMP	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		5000 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		3500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3 Vins

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		5000 mg/kg	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	200 mg/kg	Note 18
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		GMP	Note 60
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	4		1000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		1000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		100 mg/kg	Note 93
EXTRAIT DE RACINE DE KONJAC	425	7		GMP	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		GMP	
GLUCOSE OXYDASE D'ASPERGILLUS NIGER	1102	7		GMP	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		300 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		GMP	
GOMME GUAR	412	7		GMP	
GOMME KARAYA	416	7		GMP	
GOMME TARA	417	7		GMP	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		GMP	
GOMME XANTHANE	415	7		GMP	
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		GMP	
LYSOZYME	1105	Adoptée	2004	500 mg/kg	
MALATE DE CALCIUM	352(ii)	7		GMP	
MALTOL	636	7		250 mg/kg	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		18 mg/kg	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		GMP	
PECTINES	440	7		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		440 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		50 mg/kg	Note 27
PROTÉASE D'ASPERIGILLUS ORYZAE	1101(i)	7		GMP	
SORBATES	200-203	7		2000 mg/kg	Note 42
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		GMP	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	350 mg/kg	Notes 44 & 103

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.1 Vins non pétillants

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CURCUMINE	100(i)	4		200 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		9000 mg/kg	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		GMP	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		GMP	
BROMÉLINE	1101(iii)	7		GMP	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	
CURCUMINE	100(i)	4		200 mg/kg	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		GMP	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		4000 mg/kg	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CHLOROPHYLLES	140	7		GMP	
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		GMP	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		2000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		4000 mg/kg	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 14.2.4 Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AMARANTE	123	7		30 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.4 Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	250 mg/kg	Note 18
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		1000 mg/kg	
ÉTHYLMALTOL	637	7		100 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		200 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200 mg/kg	
MALTOL	636	7		250 mg/kg	
NITRATES	251, 252	7		70 mg/kg	Notes 30 & 31
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		440 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		200 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1080 mg/kg	Note 113
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45
TARTRAZINE	102	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.5 Hydromel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Note 13
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		GMP	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	200 mg/kg	Note 18
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		440 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		200 mg/kg	Note 27
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		GMP	Note 45

No. de Catégorie d'aliment 14.2.6 Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		10000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		5 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA- (VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2005	25 mg/kg	Note 21
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.6 Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		300 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		440 mg/kg	Note 33
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
ROUGE 2G	128	7		GMP	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		600 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	120 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		8000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	
ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K ET Ca)	952	Adoptée	2007	250 mg/kg	Note 17
AMARANTE	123	7		100 mg/kg	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600 mg/kg	
AZORUBINE	122	7		200 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	3		5 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARMINS	120	6		200 mg/kg	
CARMINS	120	3		500 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	Adoptée	2005	600 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
DIMÉTHYLPOLYSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10 mg/kg	
EDTA	385, 386	Adoptée	2007	25 mg/kg	Note 21
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
INDIGOTINE	132	6		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		200 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	6		GMP	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		12000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	100 mg/kg	
ROUGE 2G	128	7		GMP	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200 mg/kg	
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	80 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		930 mg/kg	Note 119
SORBATES	200-203	7		500 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	Adoptée	2007	120 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		8000 mg/kg	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		700 mg/kg	
SUCROGLYCÉRIDES	474	7		5000 mg/kg	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	350 mg/kg	Notes 44 & 170
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000 mg/kg	Note 45
TARTRAZINE	102	7		200 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150 mg/kg	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 15.0 Amuse-gueules salés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	Adoptée	2007	350 mg/kg	
ASPARTAME	951	6		500 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE, BHT	321	Adoptée	2006	200 mg/kg	Notes 15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		10000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		10000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	GMP	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		10000 mg/kg	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	GMP	Note 3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	200 mg/kg	Note 3
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS D'HUILE DE RICIN	476	7		1000 mg/kg	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	32 mg/kg	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2200 mg/kg	Note 33

No. de Catégorie d'aliment 15.0 Amuse-gueules salés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
SACCHARINE (ET SES SELS DE Na, K ET Ca)	954	Adoptée	2007	100 mg/kg	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		770 mg/kg	Notes 113 & 144
SHELLAC	904	Adoptée	2001	GMP	Note 3
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	6		1000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		2000 mg/kg	Note 45
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	200 mg/kg	Note 46
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ADIPATES	355-357, 359	7		13000 mg/kg	Note 1
ALGINATE DE PROPANE-1,2-diol	405	7		3000 mg/kg	
AMARANTE	123	7		300 mg/kg	
AZORUBINE	122	4		550 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Note 13
BÊTA-CYCLODEXTRINE	459	Adoptée	2004	500 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200 mg/kg	
BRUN HT	155	7		200 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		400 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	6		25 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		400 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		350 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		200 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		500 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 10
ESTERS DE SORBITANT D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	20000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		10000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
INDIGOTINE	132	6		300 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	
JAUNE FCF	110	3		550 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		200 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	500 mg/kg	
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	4		1000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		200 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		300 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE	523	4		500 mg/kg	Note 6
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50 mg/kg	Note 44
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 15.2 Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
AZORUBINE	122	7		100 mg/kg	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100 mg/kg	
BRUN HT	155	7		100 mg/kg	
BUTHYLHYDROXYANISOL, BHA	320	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
CARMINS	120	Adoptée	2005	100 mg/kg	
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		20000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100 mg/kg	
CHLOROPHYLLES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		100 mg/kg	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200 mg/kg	Note 10

No. de Catégorie d'aliment 15.2**Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		10000 mg/kg	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2005	200 mg/kg	Notes 15 & 130
INDIGOTINE	132	6		100 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		100 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		100 mg/kg	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		100 mg/kg	
OXYDE ET HYDROXYDE DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	400 mg/kg	
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		300 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		100 mg/kg	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	Adoptée	2005	1000 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		100 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
TARTRAZINE	102	7		100 mg/kg	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 16.0**Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
ACÉSULFAME-K	950	3		350 mg/kg	
ADIPATES	355-357, 359	7		1000 mg/kg	Notes 1 & 2
AZORUBINE	122	7		500 mg/kg	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000 mg/kg	Note 13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100 mg/kg	Note 2
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	
CANTHAXANTHINE	161g	6		GMP	Note 2
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	1000 mg/kg	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000 mg/kg	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	1000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 16.0 Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Observations
CAROTÈNES, BETA-(VÉGÉTAUX)	160a(ii)	3		1000 mg/kg	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		500 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000 mg/kg	
ÉRYTHROSINE	127	6		300 mg/kg	Note 2
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	4		10000 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	6		10 mg/kg	
EXTRAIT DE PELLICULES DE GRAINS DE RAISIN	163(ii)	3		1500 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500 mg/kg	
JAUNE FCF	110	6		500 mg/kg	
NOIR BRILLANT PN	151	7		500 mg/kg	
PHOSPHATE D'ALUMINIUM ET DE SODIUM	541(i),(ii)	7		190 mg/kg	Note 6
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		2000 mg/kg	Note 33
P-HYDROXYBENZOATES	214, 218	7		1000 mg/kg	Note 27
PONCEAU 4R	124	6		500 mg/kg	
RIBOFLAVINES	101(i), (ii)	3		300 mg/kg	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500 mg/kg	
SORBATES	200-203	7		1000 mg/kg	Note 42
STÉARATES POLYOXYÉTHYLÉNIQUES DE SORBATE	432-436	6		1000 mg/kg	
STÉAROYL-2-LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		600 mg/kg	Notes 2 & 45
TARTRAZINE	102	7		500 mg/kg	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100 mg/kg	

Observations à les commentaires pour la révision des normes générales pour les additifs alimentaires (40th CCFA)

- Note 1 En tant qu'acide adipique.
- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
- Note 5 Utilisé dans les matières premières servant à la fabrication du produit fini.
- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 7 Concentration ne s'appliquant pas au produit alimentaire fini.
- Note 8 En tant que bixine.
- Note 9 En tant que bixine ou norbixine.
- Note 10 En tant que stéarate d'ascorbyle.
- Note 11 À base de farine.
- Note 12 Transfert à partir de substances aromatisantes.
- Note 13 En tant qu'acide benzoïque.
- Note 14 Uniquement pour utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées
- Note 15 À base de matière grasse ou d'huile.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 18 Niveau d'adjonction : résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer.
- Note 19 Utilisé dans la graisse de cacao ; niveau d'utilisation sur une base d'aliments prêts à consommer.
- Note 20 Basé sur la quantité totale de stabilisants, d'épaississants et/ou de gommes.
- Note 21 En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
- Note 22 Utilisation dans les poissons préparés et fumés.
- Note 23 En tant que fer.
- Note 24 En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.
- Note 25 En tant qu'acide formique.
- Note 26 Utilisation dans la levure chimique uniquement.
- Note 27 En tant qu'acide b-hydroxybenzoïque.
- Note 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient : $[(33000 \text{ U/kg du poids corporel}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0,825 \text{ mg/kg du poids corporel}$.
- Note 29 Base de calcul non spécifiée.
- Note 30 En tant qu'ion nitrate résiduel.
- Note 31 De la purée utilisée.
- Note 32 En tant qu'ion dioxyde d'azote résiduel.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 34 Sur une base anhydre.
- Note 35 Utilisation dans les jus troubles uniquement.
- Note 36 Niveau résiduel.
- Note 37 Comme poids des matières sèches de lait écrémé.
- Note 38 Concentration dans les préparations écrémées.
- Note 39 Seulement lorsque le produit contient du beurre ou d'autres matières grasses et huiles.
- Note 40 SIN 451i (Triphosphate pentasodique) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
- Note 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 43 En tant qu'étain.
- Note 44 En tant que SO₂ résiduel.
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 46 En tant qu'acide thiodipropionique.
- Note 47 Au poids du jaune d'œuf, sur une base sèche.

- Note 48 Pour les olives uniquement.
- Note 49 Utilisation sur les agrumes uniquement.
- Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté
- Note 53 Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.
- Note 54 Pour l'usage des cerises à l'alcool et cerises confites.
- Note 55 Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.
- Note 56 Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon.
- Note 57 La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.
- Note 58 En tant que calcium.
- Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement.
- Note 60 Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39.2 mg/kg.
- Note 61 Utilisation dans le poisson haché uniquement.
- Note 62 En tant que cuivre.
- Note 63 Basé sur la quantité d'ingrédients laitiers.
- Note 64 Niveau d'adjonction d'haricots secs ; 200 mg/kg dans les aliments prêts à consommer, sur une base anydre.
- Note 65 Transfert à partir de préparations nutritives.
- Note 66 En tant que formaldéhyde. Utilisation dans le Provolone uniquement.
- Note 67 À l'exception de l'utilisation dans les blancs d'œufs liquides à 8, 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.
- Note 68 À utiliser dans les produits sans sucre ajouté uniquement
- Note 69 Utilisation comme agent de carbonation.
- Note 70 En tant qu'acide.
- Note 71 Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 73 À l'exception du poisson entier.
- Note 74 À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons.
- Note 75 Utilisation dans le lait en poudre destiné aux machines distributrices uniquement.
- Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- Note 77 Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement
- Note 78 Utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) uniquement.
- Note 79 Utilisation sur les noix uniquement.
- Note 80 Équivalent à une enduction de 2 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm.
- Note 81 Équivalent à une enduction de 1 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm
- Note 82 Utilisation dans les crevettes ; 6000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon vulgaris.
- Note 83 L(+)- forme seulement
- Note 84 Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.
- Note 85 Excluant l'utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson à 500 mg/kg.
- Note 86 Utilisation uniquement dans les nappages à dessert fouettés, autres que la crème.
- Note 87 Niveau de traitement.
- Note 88 Transfert à partir de l'ingrédient.
- Note 89 À l'exception de l'utilisation dans le triangle séché (Konbu) à 150mg/kg.
- Note 90 Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.
- Note 91 Benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison.
- Note 92 À l'exclusion des sauces à base de tomate
- Note 93 À l'exception du vin naturel produit à partir de raisin Vitis Vinifera.
- Note 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.
- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

- Note 96 Sur la base d'un poids secs d'édulcorant de haute intensité
- Note 97 Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.
- Note 98 Pour le contrôle des poussières.
- Note 99 Utilisation dans les filets de poisson et le poisson hâché uniquement.
- Note 100 Utilisation comme agent dispersant dans l'essence d'aneth utilisée dans les aliments finis.
- Note 101 Limite d'utilisation unique ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison.
- Note 102 Utilisation dans les émulsions grasses, uniquement en boulangerie.
- Note 103 À l'exception de l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.
- Note 104 Résidus maximaux de 5000 mg/kg dans le pain et les produits de boulangerie au levain.
- Note 105 À l'exception de l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (Kampyo) à 5000 mg/kg.
- Note 106 À l'exception de l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.
- Note 107 Sauf pour l'utilisation du ferrocyanure de sodium (INS 535) dans le sel dendritique de qualité alimentaire à 29 mg/kg comme ferrocyanure de sodium anhydre
- Note 108 Utilisation pour les grains de café uniquement.
- Note 109 Niveau d'utilisation signalé à $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1\text{L}/\text{kg}) \times (106 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$.
- Note 110 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.
- Note 111 Excluant le sirop de glucose sec utilise dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et sirop de glucose utilise dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg.
- Note 112 Utilisation dans le fromage finement râpé uniquement.
- Note 113 Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'acesulfame de potassium
- Note 114 Excluant le cacao en poudre.
- Note 115 Utilisation dans le jus d'ananas uniquement.
- Note 116 Utilisation dans les pâtes uniquement.
- Note 117 À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1000 mg/kg.
- Note 118 À l'exception de l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1000 mg/kg.
- Note 119 Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'aspartame
- Note 120 À l'exception de l'utilisation dans le caviar à 2500 mg/kg.
- Note 121 Excluant les produits à base de poisson fermenté à 1000 mg/kg.
- Note 122 Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
- Note 123 1000 mg/kg pour les boissons dont le pH est supérieur à 3.5.
- Note 124 Uniquement pour les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique.
- Note 125 Utilisation comme agent de démoulage pour les mélanges à base d'huile végétale en moules à cuire.
- Note 126 Pour le démoulage de la pâte lors de la séparation ou de la cuisson uniquement.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 128 SIN 337 (Acide tartrique) uniquement.
- Note 129 Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin.
- Note 130 Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisol (BHA, INS 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, INS 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, INS 319), et Gallate de propyle (INS 310)
- Note 131 Comme résultat de l'utilisation comme excipient
- Note 132 Sauf pour une utilisation à 130 mg/kg (extrait sec) dans les boissons semi-congelées
- Note 133 Toute combinaison de butylhydroxyanisol (BHA, INS 320), butylhydroxytoluène (BHT, INS 321), et gallate de propyle (INS 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les limites individuelles d'utilisation
- Note 134 Pour cuisson au four uniquement
- Note 135 Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2 000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1 500 mg/kg, et la noix de coco déshydratée à 50 mg/kg.
- Note 136 Pour utilisation dans les légumes blancs uniquement
- Note 137 Sauf pour utilisation dans les avocats congelés à 300 mg/kg
- Note 138 Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement
- Note 139 Pour utilisation dans les mollusques, crustacés et échinodermes uniquement
- Note 140 Sauf pour utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.
- Note 141 Pour utilisation sans le chocolat blanc uniquement
- Note 142 À l'exclusion du café et du thé
- Note 143 Pour utilisation dans les boissons à base de jus de fruit et dans le "dry ginger ale" uniquement

- Note 144 Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement
- Note 145 Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre
- Note 146 Niveau d'utilisation pour le β -carotène synthétique (INS 160ai); 35 mg/kg pour β -apo-8-carotène (INS 160e) et β -apo-8-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (INS 160f).
- Note 147 À l'exclusion des poudres de lactosérum destinées aux aliments pour nourrissons
- Note 148 Utilisation comme antioxygène synergiste
- Note 149 Utilisation temporairement approuvée
- Note 150 Niveau d'utilisation pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés
- Note 151 Niveau d'utilisation pour les préparations à base de soja; 1 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés
- Note 152 Pour la friture uniquement
- Note 153 Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 154 Pour utilisation dans le lait de noix de coco uniquement.
- Note 155 Pour utilisation dans les pommes congelées en tranche.
- Note 156 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2500 mg/kg.
- Note 157 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2000 mg/kg.
- Note 158 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1000 mg/kg.
- Note 159 Pour utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.
- Note 160 Pour utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule
- Note 162 Pour utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.
- Note 163 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3000 mg/kg.
- Note 164 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.
- Note 165 Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales seulement.
- Note 166 Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.
- Note 167 Pour les produits déshydratés uniquement.
- Note 168 Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i) seulement. La limite maximale d'utilisation est exprimée sur la base de la saponine.
- Note 169 Uniquement pour utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwiches.
- Note 170 Limite maximale acceptable basée sur les sulfites totaux à l'état combiné, équivalente à 70 mg/kg à l'état libre.
- Note 171 Exclut les matières grasses de lait anhydre.