



Point 4a de l'ordre du jour

CX/FA 11/43/4  
Décembre 2010

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

**Quarante-troisième session**

**Xiamen (Province de Fujian), Chine, 14-18 mars 2011**

**CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES  
ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES  
CODEX**

**GÉNÉRALITÉS**

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

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

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

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

**SIN** **Système de numérotation international pour les additifs alimentaires.** Le SIN a été préparé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires afin de fournir un système numérique international convenu afin d'identifier les additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients en tant qu'alternative à la déclaration du nom spécifique<sup>1</sup>.

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

<sup>1</sup> *Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-2001).*

<sup>2</sup> JECFA Glossary of Terms: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>.

**DJA « non spécifiée ».** Est utilisée dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque, au vu des données disponibles (chimiques, biotechniques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son utilisation aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment n'entraîne pas de l'avis du JECFA de risques pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les différentes évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies, par ex il devrait être technologiquement efficace et devrait être utilisé à la plus basse limite nécessaire pour accomplir cet effet, il ne devrait pas dissimuler une qualité inférieure de l'aliment ou frelatage et il ne devrait pas créer un déséquilibre nutritionnel<sup>2</sup>.

**DJA « pas limitée ».** Un terme qui n'est plus utilisé par la JECFA et qui a la même signification que DJA "non spécifiée"<sup>2</sup>.

**DJA temporaire:** utilisée par la JECFA lorsque les données disponibles permettent de conclure que l'emploi de la substance pendant une courte période ne présente aucun risque pour la santé humaine, mais que des données supplémentaires en matière de sécurité sont nécessaires pour fixer une DJA ne présentant aucun danger pendant toute une vie. Un facteur de sécurité supérieur à la normale est utilisé pour l'établissement d'une DJA et une date limite est fixée à laquelle les données appropriées pour trancher la question de sécurité doivent être soumises au JECFA. La dose journalière admissible temporaire est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel<sup>2</sup>.

**DJA conditionnelle.** Un terme qui n'est plus employé par la JECFA pour indiquer une gamme au-dessus de la "DJA inconditionnelle" qui peut indiquer une dose acceptable lorsque des problèmes particuliers, différents types de dose diététique, et des groupes particuliers de la population qui peuvent exiger de la considération sont pris en compte<sup>2</sup>.

**Pas de DJA allouée.** Il existe différentes raisons pour ne pas allouer de DJA, variant d'un manque d'informations à des données sur les effets néfastes et qui octroie comme conseil qu'un additive alimentaire ou un médicament vétérinaire ne devrait en aucune façon être utilisée. Le rapport devrait être consulté pour apprendre les raisons pour lesquelles une DJA n'a pas été octroyée<sup>2</sup>.

#### **Acceptable<sup>2</sup>.**

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

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

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

**Limite acceptable de traitement.** Les DJA sont exprimées en terme de mg par kg du poids corporel par jour. Dans certains cas, toutefois, les additifs alimentaires sont circonscrits de façon plus appropriée par leurs limites de traitement. Cette situation apparaît le plus fréquemment avec les agents de traitement de la farine. On devrait noter que la limite acceptable de traitement est exprimée en tant que mg/kg du produit. Ceci ne devrait pas être confondu avec une DJA<sup>2</sup>.

**Bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans l'emploi des additifs alimentaires<sup>3</sup>** signifient que:

---

<sup>3</sup> Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (définitions)

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

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

Le Comité **est invité** à examiner pour confirmation les dispositions relatives aux additifs alimentaires incluses dans les projets et avant-projets de norme issues de:

- (a) La 25<sup>ème</sup> session du comité du Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV)
- Avant-projet de norme Codex pour la noix de coco desséchée (révision de CODEX STAN 177-1991) (à l'étape 5/8 de la procédure)<sup>4</sup>;
  - Avant-projet d'annexe sur certains champignons (révision de CODEX STAN 55-1981) pour inclusion dans la *Norme Codex pour certains légumes en conserve* (CODEX STAN 297-2009)<sup>5</sup>;
  - Avant-projet d'annexe sur certains champignons (révision de CODEX STAN 55-1981) pour inclusion dans la *Norme Codex pour certains légumes en conserve* (CODEX STAN 297-2009)<sup>6</sup>.
- (b) La 17<sup>ème</sup> session du comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA)
- Projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible (à l'étape 8 de la procédure)<sup>7</sup>;
  - Avant-projet de norme régionale pour la sauce pimentée (à l'étape 5/8 de la procédure)<sup>8</sup>

### **COMITÉ SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS (CCPFV)**

#### **Avant-projet de norme Codex pour la noix de coco desséchée (révision de CODEX STAN 177-1991)**

A sa 25<sup>ème</sup> session, le comité du Codex sur les fruits et légumes desséchés est convenu d'inclure une référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA sous réserve des considérations suivantes:

Sur la base des procédures telles que citées dans la section « Relations entre les comités de produits et les comités généraux » du Manuel de procédure, le comité est convenu d'une référence globale à la NGAA pour les conservateurs et de demander au CCFA de limiter les conservateurs utilisés dans la noix de coco desséchée aux sulfites et de changer le niveau maximal pour 200 mg/kg dans la noix de coco desséchée, en notant que le niveau maximal pour la catégorie d'aliments 04.1.2.2 – Fruits secs est de 1000 mg/kg, tout en maintenant le niveau de 50 mg/kg tel qu'indiqué par la note 135 de la NGAA applicable à la noix de coco desséchée à teneur réduite en huile seulement. Par ailleurs, il est convenu de limiter les additifs admissibles cités au tableau 3 de la NGAA à l'antioxydant acide citrique.

Il est convenu de fournir au CCFA la justification concernant les décisions suivantes:

- L'utilisation des benzoates (SIN 210-213) et des hydroxybenzoates, para- (SIN 214, 218) en tant que conservateur peut ne pas être efficace en raison du pH du produit et peut aussi entraîner des « arômes défectueux ». Par conséquent, la justification de l'utilisation des benzoates (SIN 210-213) et hydroxybenzoates, para- (SIN 214, 218) dans la noix de coco desséchée est contestée.
- L'utilisation des esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) ne présente aucun avantage dans la noix de coco desséchée et leur fonction en tant qu'antioxydants peut être réalisée en utilisant des sulfites.
- Le niveau maximal de 200 mg/kg pour les sulfites en tant que conservateurs et antioxydants est justifié pour la « noix de coco desséchée » en raison de la teneur élevée en huile (plus de 60 pourcent) de ce produit. Le niveau actuel de 50 mg/kg est suffisant pour la « noix de coco desséchée à teneur réduite en huile ».
- L'utilisation de l'acide citrique en tant qu'antioxydant est justifiée.<sup>9</sup>

<sup>4</sup> REP11/PFV annexe III

<sup>5</sup> REP11/PFV annexe IV

<sup>6</sup> REP11/PFV annexe IV

<sup>7</sup> REP11/ASIA annexe II

<sup>8</sup> REP11/ASIA annexe III

<sup>9</sup> REP11/PFV parr.36 et 37

Des détails supplémentaires sur l'examen des dispositions dans les sections 4.1 et 4.2 sont contenus dans le rapport de la 25<sup>ème</sup> session du CCPFV (2010) REP11/PFV, para. 28-40.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Les antioxydants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliments 04.1.2.2 – Fruits secs sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette norme.

**4.2** L'antioxydant cité ci-dessous est également autorisé à l'emploi, dans les conditions de bonnes pratiques de fabrication, dans les produits couverts par cette norme.

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
330	Acide citrique	BPF	DJA de groupe « pas limitée » pour l'acide citrique et ses sels de calcium, de potassium, de sodium et d'ammonium (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	<b>Note 1:</b> SIN 330 figure au tableau 3 de la NGAA.

Le Comité est invité à examiner les options suivantes:

##### Option 1:

Approuver la proposition du CCPFV de modifier les dispositions relatives aux antioxydants et aux conservateurs dans les tableaux 1 et 2 pour la catégorie d'aliments 04.1.2.2 – Fruits secs, en (i) insérant une note pour assurer que seuls les sulfites peuvent être utilisés en tant que conservateurs et antioxydants dans les produits couverts pour la norme; et (ii) modifiant la note 135 pour limiter l'emploi des sulfites à 200 mg/kg pour la noix de coco desséchée et 50 mg/kg pour la noix de coco à teneur réduite en huile.

##### Option 2:

Inclure la liste des additifs alimentaires dans la norme comme suit:

#### 4.1 Antioxydants et conservateurs

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal
220	Anhydride sulfureux	<b><i>Pour la noix de coco desséchée:</i></b> 200 mg/kg exprimée en tant que SO <sub>2</sub> résiduel dans le produit final (seul ou en association)
221	Sulfite de sodium	
222	Sulfite acide de sodium	
223	Métabisulfite de sodium	
224	Métabisulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium	
227	Sulfite acide de calcium	
228	Bisulfite de potassium	
539	Tiosulfate de sodium	<b><i>Pour la noix de coco à teneur réduite en huile</i></b> 50 mg/kg exprimé en tant que SO <sub>2</sub> résiduel dans le produit final (seul ou en association)

**4.2** L'antioxydant cité ci-dessous est également autorisé, dans les conditions de bonnes pratiques de fabrication, dans les produits couverts par cette norme.

SIN No.	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal
330	Acide citrique	BPF

**Avant-projet d'annexe sur certains champignons (révision de CODEX STAN 55-1981) pour inclusion dans la Norme Codex pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009)**

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**3.1** Les épaississants, les émulsifiants et les stabilisants *utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 sont acceptables à l'emploi dans les champignons en sauce en conserve seulement.

**3.2** Seul le colorant cité ci-dessous est autorisé dans les champignons en sauce en conserve.

<b>SIN No.</b>	<b>Nom de l'additif alimentaire</b>	<b>Niveau maximal</b>	<b>DJA (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Note</b>
150d	Colorant caramel (Caramel IV-procédé au sulfite d'ammoniaque)	50,000 mg/kg	DJA de 0-200 (0-150 mg/kg de poids corporel sur la base des solides) (29 <sup>ème</sup> JECFA, 1985)	<p><b>Note 1:</b> Le nom de l'additif alimentaire correspondant au SIN 150d est caramel IV – procédé au sulfite d'ammoniaque.</p> <p><b>Note 2:</b> La NGAA contient une disposition pour le SIN 150d de 50 000 mg/kg dans la catégorie d'aliments 4.2.2<sup>10</sup>.</p> <p><b>Note 3:</b> SIN 150d caramel IV – procédé au sulfite d'ammoniaque a été approuvé par le CCFA à sa 41<sup>ème</sup> session (2009) à 50,000 mg/kg pour emploi dans légumes en conserve couverts par la <i>norme pour certains légumes en conserve</i> (CODEX STAN 297-2009) (ALINORM 09/32/12, para. 46-47).</p> <p><b>Note 4:</b> <u>À sa 25<sup>ème</sup> session, le CCPFV est convenu que le SIN 150d est le seul colorant pouvant être utilisé dans les champignons en sauce en conserve.</u></p> <p>Pour des détails supplémentaires sur l'examen de cette disposition, consulter le rapport de la 25<sup>ème</sup> session du CCPFV REP11/PFV, par. 78-81.</p>

<sup>10</sup> Catégorie d'aliments 4.2.2 « Légumes transformés (y compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloes ordinaire) algues marines, fruits à coque et graines ».

3.3 Seul l'exaltateur d'arôme cité ci-dessous est autorisé à l'emploi, dans les conditions de bonnes pratiques de fabrication, dans les produits couverts par cette annexe.

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
621	Glutamate monosodique	BPF	DJA de groupe « non spécifiée » pour l'acide glutamique et ses sels d'ammonium, de calcium, de potassium, de magnésium et de sodium (31 <sup>ème</sup> JECFA, 1987)	<p><b>Note 1:</b> Le SIN 621 figure au tableau 3 de la NGAA.</p> <p><b>Note 2:</b> Le SIN 621 Glutamate monosodique au niveau des BPF est inclus dans la <i>norme pour les champignons en conserve</i> (CODEX STAN 55-1981). <u>La version révisée a retenu la même disposition.</u></p> <p>Pour des détails supplémentaires sur l'examen de cette disposition, consulter le rapport de la 25<sup>ème</sup> session du CCPFV REP11/PFV, parr. 75-77.</p>

**Avant-projet de norme Codex pour les pousses de bambou en conserve (révision de CODEX STAN 241-2003)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ**

Les régulateurs de l'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaire* (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette norme. Par ailleurs:

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Maximum Level	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
334	Acide tartrique	1,300 mg/kg	DJA de 0-30 (21 <sup>ème</sup> JECFA, 1977)	<p><b>Note 1:</b> Le nom de l'additif alimentaire correspondant au SIN 334 est L(+) acide tartrique.</p> <p><b>Note 2:</b> Actuellement, la NGAA ne contient pas de dispositions relatives aux TARTRATES dans les catégories d'aliments apparentées.</p> <p><b>Note 3:</b> À sa 33<sup>ème</sup> session, le CCFAC (2001) a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les pousses de bambou en conserve telles qu'elles figurent actuellement dans la <i>norme pour les pousses de bambou en conserve</i> (CODEX STAN 241-2003) <u>γ compris SIN 334 acide tartrique à 1,300 mg/kg</u></p>

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Maximum Level	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
				<p>(ALINORM 01/12 A, para. 42).</p> <p><u>Les autres régulateurs de l'acidité approuvés au niveau des BPF à la 33<sup>ème</sup> session du CCFA ont été remplacés dans la version révisée par un renvoi général au tableau 3 de la NGAA.</u></p> <p>Consulter aussi le rapport du 25<sup>ème</sup> CCPFV REP11/PFV, para. 89.</p>

## COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE (CCASIA)

### Projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible

#### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents de traitement des farines utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.2.1 « Farines » sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette norme.

### Avant-projet de norme régionale pour la sauce pimentée

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par cette norme. A l'intérieur de chaque classe d'additif, seul les additifs alimentaires cités ci-dessous, ou faisant l'objet d'un renvoi, peuvent être utilisés, et seulement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

**4.1** Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les colorants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les édulcorants et les épaississants cités au tableau 3 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette norme.



## 4.2 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

SIN No.	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
334	Acide tartrique	5 000 mg/kg	DJA de 0-30 (21 <sup>ème</sup> JECFA, 1977)	<b>Note 1:</b> Le nom de l'additif alimentaire correspondant au SIN 334 est acide tartrique (L(+)-) <b>Note 2:</b> Actuellement, la NGAA ne contient pas de dispositions relatives aux TARTRATES dans la catégorie d'aliments 12.6.2 <sup>11</sup> et les catégories d'aliments principales.
452(i)	Polyphosphate de sodium <sup>note33</sup>	1 000 mg/kg	La DJMT de groupe est de 70 mg/kg de poids corporel, en tant que phosphore toutes sources d'aliments confondues (26 <sup>ème</sup> JECFA, 1982)	<b>Note 1:</b> Actuellement, la NGAA ne contient pas de dispositions relatives aux PHOSPHATES dans la catégorie d'aliments 12.6.2 <sup>10</sup> et dans les catégories d'aliments principales.

Note 33: En tant que phosphore.

## 4.3 ANTIOXYDANTS

No. de SIN	Additif alimentaire	Niveau maximal	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
301	Ascorbate de sodium	1 000 mg/kg	DJA de groupe « non spécifiée » pour l'acide ascorbique et ses sels de calcium, de potassium et de sodium (25 <sup>ème</sup> JECFA, 1981)	<b>Note 1:</b> SIN 301 figure au tableau 3 de la NGAA.
303	Ascorbate de potassium	1 000 mg/kg		<b>Note 1:</b> SIN 303 figure au tableau 3 de la NGAA.
307a	Tocophérol, d-alpha	600 mg/kg (Seul ou en association)	DJA de groupe de 0,15-2 mg/kg de poids corporel pour le tocophérol, dl-alpha et le concentré de tocophérol-d seul ou en association (30 <sup>ème</sup> JECFA, 1986)	<b>Note 1:</b> Actuellement, la NGAA ne contient pas de disposition relative aux TOCOPHEROLS dans la catégorie d'aliments 12.6.2 <sup>10</sup> et les catégories d'aliments principales.
307b	Concentré tocophérol, mélange			
307c	Tocophérol, dl-alpha-			
320	Hydroxyanisol butylé	100 mg/kg	DJA de 0-0,5 mg/kg de poids corporel (33 <sup>ème</sup> JECFA, 1988)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 320 pour 200 mg/kg dans la catégorie d'aliments principales 12.6 <sup>12</sup> .
321	Hydroxytoluène butylé	100 mg/kg	DJA de 0-0,3 mg/kg de poids corporel (44 <sup>ème</sup> JECFA, 1995)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 321 pour 100 mg/kg dans la catégorie d'aliments

<sup>11</sup> Catégorie d'aliments 12.6.2 Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune).

<sup>12</sup> Catégorie d'aliments 12.6 « Sauces et produits similaires ».

No. de SIN	Additif alimentaire	Niveau maximal	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
				principale 12.6 <sup>11</sup> .
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	75 mg/kg	DJA de 0-2,5 mg/kg de poids corporel (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 386 pour 75 mg/kg dans la catégorie d'aliments 12.6.2 <sup>10</sup> .

#### 4.4 COLORANTS

No. de SIN	Additif alimentaire	Niveau maximal	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
100(i)	Curcumine	BPF	DJA de 0-3 mg/kg de poids corporel (61 <sup>ème</sup> JECFA, 2003)	<b>Note 1:</b> Il n'y a actuellement aucune disposition relative au SIN 100(i) dans la NGAA.
101(i)	Riboflavine, synthétique	350 mg/kg (seul ou en association)	DJA de groupe de 0-0,5 mg/kg de poids corporel pour la riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> , la riboflavine de synthèse et la riboflavine-5-phosphate (51 <sup>ème</sup> JECFA, 1998)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative aux RIBOFLAVINES pour 350 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
101(ii)	Riboflavine, 5'-phosphate sodique			
102	Tartrazine	100 mg/kg	DJA de 0-7,5 mg/kg de poids corporel (8 <sup>ème</sup> JECFA, 1964)	<b>Note 1:</b> Il n'y a actuellement aucune disposition relative au SIN 102 dans la NGAA.
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg	DJA de 0-2,5 mg/kg de poids corporel (26 <sup>ème</sup> JECFA, 1982)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 110 pour 300 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
120	Carmins	50 mg/kg	DJA de groupe de 0-5 mg/kg de poids corporel pour les carmins, en tant que carmine d'ammonium ou l'équivalent en sels de calcium, potassium et sodium (26 <sup>ème</sup> JECFA, 1982; maintenue au 55 <sup>ème</sup> JECFA, 2000)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 120 pour 500 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
124	Ponceau (4R) (Cochenille rouge A)	50 mg/kg	DJA de 0-4 mg/kg de poids corporel (27 <sup>ème</sup> JECFA, 1983)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 124 pour 50 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
127	Érythrosine	50 mg/kg	DJA de 0-0,1 mg/kg de poids corporel (37 <sup>ème</sup> JECFA, 1991)	<b>Note 1:</b> Actuellement, la NGAA ne contient pas de disposition relative au SIN 127 dans la catégorie d'aliments 12.6.2 <sup>10</sup> et les catégories d'aliments principales.
129	Rouge allura AC	300 mg/kg	DJA de 0-7 mg/kg de poids corporel (25 <sup>ème</sup> JECFA,	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au

No. de SIN	Additif alimentaire	Niveau maximal	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
			1981)	SIN 129 pour 300 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg	DJA de 0-12,5 mg/kg de poids corporel (13 <sup>ème</sup> JECFA, 1969)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 133 pour 100 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	30 mg/kg (as Cu)	DJA de 0-15 mg/kg de poids corporel (13 <sup>ème</sup> JECFA, 1969)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEX CUPRIQUES pour 100 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	1 500 mg/kg	DJA de 0-200 mg/kg de poids corporel (0-150 mg/kg sur la base des solides) (29 <sup>ème</sup> JECFA, 1985)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 150c pour 50,000 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
150d	Caramel IV – procédé au sulfite d'ammoniaque	1 500 mg/kg	DJA de 0-200 mg/kg de poids corporel (0-150 mg/kg sur la base des solides) (29 <sup>ème</sup> JECFA, 1985)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 150d pour 1,500 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
155	Brun HT	50 mg/kg	DJA de 0-1,5 mg/kg de poids corporel (28 <sup>ème</sup> JECFA, 1984)	<b>Note 1:</b> Il n'y a actuellement aucune disposition relative au SIN 155 dans la NGAA.
160a(ii)	Carotènes, bêta (légumes)	2 000 mg/kg	DJA « acceptable » (41 <sup>ème</sup> JECFA, 1993)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 160a(ii) pour 2000 mg/kg dans la catégorie d'aliments 12.6.2 <sup>10</sup> .
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg	DJA de 0-12 mg/kg de poids corporel (67 <sup>ème</sup> JECFA, 2006)	<b>Note 1:</b> Actuellement, la NGAA ne contient aucune disposition relative au SIN 160b(i) dans la catégorie d'aliments 12.6.2 <sup>10</sup> et les catégories d'aliments principales.
160c	Oléorésine de paprika	BPF	DJA « acceptable » (14 <sup>ème</sup> JECFA, 1970)	<b>Note 1:</b> Il n'y a actuellement aucune disposition relative au SIN 160c dans la NGAA.
160d(i)	Lycopène (de synthèse)	390 mg/kg	DJA de groupe « non spécifiée » pour le lycopène toutes sources confondues (71 <sup>ème</sup> JECFA, 2009)	<b>Note 1:</b> Il n'y a actuellement aucune disposition relative aux LYCOPÈNES dans la NGAA.

## 4.5 CONSERVATEURS

SIN No.	Additif alimentaire	Niveau maximal	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
210	Acide benzoïque <small>note 13</small>	1 000 mg/kg (seul ou en association)	DJA de groupe de 0-5 mg/kg de poids corporel pour l'acide benzoïque et ses sels (27 <sup>ème</sup> JECFA, 1983) (maintenue au 46 <sup>ème</sup> JECFA, 1996).	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au BENZOATES pour 1 000 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
211	Benzoate de sodium <small>note 13</small>			
212	Benzoate de potassium <small>note 13</small>			
213	Benzoate de calcium <small>note 13</small>			
200	Acide sorbique <small>note 42</small>	1 000 mg/kg (seul ou en association)	DJA de groupe de 0-25 mg/kg de poids corporel pour l'acide sorbique et ses sels de calcium, potassium et sodium (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	<b>Note 1:</b> Actuellement, la NGAA ne contient aucune disposition relative aux SORBATES.
201	Sorbate de sodium <small>note 42</small>			
202	Sorbate de potassium <small>note 42</small>			
203	Sorbate de calcium <small>note 42</small>			
220	Anhydride sulfureux <small>note 44</small>	300 mg/kg (seul ou en association)	DJA de groupe de 0-0,7 mg/kg de poids corporel en tant que SO <sub>2</sub> pour les sulfites (51 <sup>ème</sup> JECFA, 1998)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SULFITES pour 300 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
221	Sulfite de sodium <small>note 44</small>			
222	Sulfite acide de sodium <small>note 44</small>			
223	Métabisulfite de sodium <small>note 44</small>			
224	Métabisulfite de potassium <small>note 44</small>			
225	Sulfite de potassium <small>note 44</small>			
227	Sulfite acide de calcium <small>note 44</small>			
228	Bisulfite de potassium <small>note 44</small>			
539	Thiosulfate de sodium <small>note 44</small>			
218	para-hydroxybenzoate de méthyle	1 000 mg/kg	La DJA de groupe de 0-10 mg/kg de poids corporel pour le p-hydroxybenzoate d'éthyle, de méthyle et de propyle (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au PARA-HYDROXYBENZOATES pour 1 000 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .

Note 13 : en tant qu'acide benzoïque.

Note 42 : en tant qu'acide sorbique.

Note 44: en tant que SO<sub>2</sub> résiduel

## 4.6 ÉMULSIFIANTS

SIN No.	Additif alimentaire	Niveau maximal	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
432	Polyoxyéthylène (20) monolaurate de sorbitane	5 000 mg/kg (seul ou en association)	DJA de 0-25 mg/kg de poids corporel (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au POLYSORBATES pour 5000 mg/kg dans la catégorie d'aliments 12.6.2 <sup>10</sup> .
433	Polyoxyéthylène (20) monooléate de sorbitane		DJA de 0-25 mg/kg de poids corporel (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	
434	Polyoxyéthylène (20) monopalmitate de sorbitane		DJA de 0-25 mg/kg de poids corporel (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	
435	Polyoxyéthylène (20) monoestérate de sorbitane		DJA de 0-25 mg/kg de poids corporel (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg	DJA de 0-30 mg/kg de poids corporel pour les esters de saccharose d'acides gras avec les saccharoglycérides, les oligoesters de saccharose de type I et type II et les monoesters de saccharose de l'acide laurique, palmitique ou stéarique (73 <sup>ème</sup> JECFA, 2010)	<b>Note 1:</b> Il n'y a actuellement aucune disposition relative au SIN 473 dans la NGAA.
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	10 000 mg/kg	DJA de 0-25 mg/kg de poids corporel (35 <sup>ème</sup> JECFA, 1989)	<b>Note 1:</b> Il n'y a actuellement aucune disposition relative au SIN 475 dans la NGAA.
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 000 mg/kg	DJA de 0-25 mg/kg de poids corporel (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	<b>Note 1:</b> Il n'y a actuellement aucune disposition relative au SIN 477 dans la NGAA.

## 4.7 ÉDULCORANTS

SIN No.	Additif alimentaire	Niveau maximal	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
950	Acésulfame potassium	1 000 mg/kg	DJA de 0-15 mg/kg de poids corporel (37 <sup>ème</sup> JECFA, 1990)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 950 pour 1 000 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
951	Aspartame	350 mg/kg	DJA de 0-40 mg/kg de poids corporel (25 <sup>ème</sup> JECFA, 1981)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 951 pour 350 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
954(iv)	Saccharine de sodium	150 mg/kg	DJA de 0-5 mg/kg de poids corporel pour la saccharine et ses sels de calcium, potassium et sodium (41 <sup>ème</sup> JECFA, 1993)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative aux SACCHARINES pour 160 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .

955	Sucralose	450 mg/kg	DJA de 0-15 mg/kg de poids corporel (37 <sup>ème</sup> JECFA, 1990)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 955 pour 450 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .
-----	-----------	-----------	---	---

#### 4.8 STABILISANTS

SIN No.	Additif alimentaire	Niveau maximal	DJA	Note
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg	DJA de 0-50 mg/kg de poids corporel (61 <sup>ème</sup> JECFA, 2003)	<b>Note 1:</b> La NGAA contient une disposition relative au SIN 472e pour 10 000 mg/kg dans la catégorie d'aliments principale 12.6 <sup>11</sup> .

#### 4.9 ÉPAISSISSANTS

SIN No.	Additif alimentaire	Niveau maximal	DJA	Note
405	Alginate de propylène glycol	8 000 mg/kg	DJA de 0-70 mg/kg de poids corporel (41 <sup>ème</sup> JECFA, 1993)	<b>Note 1:</b> Il n'y a actuellement aucune disposition relative au SIN 405 dans la NGAA.
1204	Pullulane	50 000 mg/kg	DJA « non spécifiée » (65 <sup>ème</sup> JECFA, 2005)	<b>Note 1:</b> SIN 1204 figure au tableau 3 de la NGAA.

#### 4.10 AROMATISANTS

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme se conformeront aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).