



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

DISPOSITIONS POUR LES ADDITIFS CONTENANT DE L'ALUMINIUM

Préparé par un groupe de travail électronique dirigé par le Brésil avec l'assistance de l'Argentine, l'Australie, la Belgique, le Canada, la Chine, l'Union Européenne, la Hongrie, l'Iran, le Japon, la Malaisie, le Mexique, l'Afrique du Sud, Les États-Unis d'Amérique, FAO JECFA Secrétariat, OMS JECFA Secrétariat, CEFIC, CEFS, CIAA, EuSalt, Institut international de l'Aluminium, IADSA, ICGA, ICBA, ICGMA, IFAC et NATCOL

Généralités

1. La 42^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) qui a eu lieu à Beijing, Chine, du 15 au 19 mars 2010 est convenue d'établir un groupe de travail électronique (eWG) sur les additifs alimentaires contenant de l'aluminium¹. Ce groupe de travail électronique, accueilli par le Brésil et travaillant en anglais uniquement, était sollicité pour réviser les niveaux d'emploi maximaux (NM) pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium compris dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) : phosphates d'aluminium sodique (acidique et basique) (SIN 541(i), (ii)), sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523), silicate de sodium d'aluminium (SIN 554), silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et Silicate d'aluminium (SIN 559) basés sur les informations soumises par les membres du groupe de travail électronique.

2. Le Comité est également convenu que tous les NM pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium qui n'étaient pas numériques et pas exprimés sur une base d'aluminium seraient interrompus ou révoqués lors de sa 43^{ème} session. Les NM révisés pourraient de ce fait être examinés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) en tant que partie de son évaluation de l'aluminium et des additifs alimentaires contenant de l'aluminium.

Rapport du groupe de travail électronique

3. En avril 2010, le Brésil a envoyé une invitation à tous les membres et observateurs du Codex qui sont intéressés à participer dans le groupe de travail électronique. Vingt-six pays et organisations ont fourni des informations sur leurs coordonnées.

4. Afin de faciliter son travail, le Groupe de travail a révisé l'Annexe 8 du CRD 2 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA du 42^{ème} CCFA) afin d'inclure toutes les observations sur le rapport de base des dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2009/10-FA (CX/FA 10/42/7, CX/FA 10/42/7 Add. 1 et CRD 10). Ce document a été utilisé en tant que point de départ à la discussion par le groupe de travail électronique.

5. Le groupe de travail a analysé trois projets de dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Le premier projet a été soumis à commentaires le 2 juin, accompagné d'un plan de montage chronologique pour le groupe de travail électronique. Le troisième projet a été envoyé le 27 septembre. 11 participants ont transmis leurs observations sur le premier projet et 6 membres du groupe de travail électronique ont soumis leurs observations sur le deuxième et troisième projet.

¹ ALINORM 10/33/12, para. 78-83

Discussion et recommandations par le groupe de travail électronique

6. Basé sur les informations fournies par les participants, le groupe de travail électronique renvoie les recommandations générales suivantes au CCFA.

Recommandation 1

Une approche horizontale devrait être appliquée lorsqu'on aborde l'emploi fiable des additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Ca veut dire que des restrictions devraient être placées sur l'aluminium total à partir de l'emploi de tous les additifs alimentaires contenant l'aluminium, soit unique soit ou en combinaison. Par conséquent, les actions suivantes sont recommandées pour les dispositions concernées dans la NGAA:

- a) Des NM numériques devraient uniquement être établis pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Tous les NM devraient être exprimés sur une base d'aluminium (Al), et toutes les dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium devraient inclure la note 6 (*En tant qu'aluminium*);
- b) Toutes les dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium à un niveau de BPF devraient être interrompues ou révoquées.
- c) Les dispositions pour lesquelles aucune observation et/ou NM proposé ont été soumis, y compris celles contenant la note 29 (*rapport de base non spécifié*) devraient être interrompues ou révoquées.
- d) Les dispositions avec des NM numériques et la note 6 pour lesquelles aucune observation n'a été soumise par les participants du groupe de travail électronique devraient circuler pour discussion ultérieure et décision par le comité;
- e) Les NM proposés avec un rapport de base non spécifié et ceux spécifiés clairement "en tant que composés" devraient être convertis pour être exprimés en tant qu'Al, en prenant en compte les critères suivants:
 - Les formules moléculaires des additifs alimentaires contenant de l'aluminium devraient être utilisées pour calculer la proportion d'aluminium dans le composé. Ces formules peuvent être trouvées dans le JECFA et les normes pour les produits chimiques alimentaires ou autres références appropriées;
 - Lorsque plus d'une formule moléculaire est identifiée pour un additif alimentaire contenant de l'aluminium (par exemple la proportion d'Al peut varier de 20.9 à 38% pour les silicates), le CCFA peut souhaiter de décider de la proportion appropriée d'Al qui doit être utilisée lors de la conversion d'un niveau maximal en la base en aluminium:
 - i) Le pourcentage le plus élevé d'Al; ou
 - ii) Un pourcentage moyen d'Al.
 - L'information suivante peut être utilisée pour convertir les NM pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium:

SIN	Nom	Formule moléculaire	Poids moléculaire	(%Al)	Référence	
541i	Phosphates d'aluminium sodique-acidique	$\text{Na}_3\text{Al}_2\text{H}_{15}(\text{PO}_4)_8$	897.82	6.0%	Pour le convertir en base d'Al, multipliez-le NM en tant que composé par 0.089 (le plus haut pourcentage d'Al) OR par 0.078 (moyenne)	JECFA/FCC
		$\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	949.88	8.5%		JECFA/FCC
		$\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	913.85	8.9%	FCC	

SIN	Nom	Formule moléculaire	Poids moléculaire	(%Al)	Référence	
541ii	Phosphates d'aluminium sodique-de base	$\text{Na}_8\text{Al}_2(\text{OH})_2(\text{PO}_4)_4$ Produit pour lequel la norme a été développée contient 30% NaH_2PO_4	652	8.3% Pour le convertir en base d'Al, multipliez le NM en tant que composé par 0.7 (vu que le produit contient 70% du composé) et puis par 0.083	JECFA FCC	
554	aluminosilicate de sodium	$\text{Na}_2\text{O}:\text{Al}_2\text{O}_3:\text{SiO}_2$ rapports molaires d'approximativement 1:1:13 $\text{Na}[(\text{AlO}_2)_x(\text{SiO}_2)_y].z\text{H}_2\text{O}$	284-2190	5,7% Pour le convertir en base d'Al, multipliez le NM en tant que composé par 0.057	FCC EFSA (2008)	
559	Silicate d'aluminium	Al_2SiO_5	162	33%	Pour le convertir en base d'Al, multipliez le NM en tant que composé par 0.380 (le plus haut pourcentage d'Al) OU par 0.300 (moyenne)	NNT (2000) Base de données scientifiques Passerelle (Cambridge)
		$\text{Al}_2\text{O}_3.2\text{SiO}_2.2\text{H}_2\text{O}$	258	20.9%		
		$\text{Al}_6\text{O}_{13}\text{Si}_2$	426	38%		
556	silicate d'aluminium calcique	$\text{Al}_2\text{Ca}_2\text{O}_{15}\text{Si}_5$ $\text{CaAl}_2\text{Si}_2\text{O}_8$ $\text{Ca}_2\text{Al}_2\text{SiO}_7$ Pas moins de 44% et pas plus de 50% d'oxyde de silicium (SiO_2) Pas moins de 3% et pas plus de 5% d'oxyde de silicium (Al_2O_3) Pas moins de 32% et pas plus de 38% d'oxyde de calcium (CaO) Pas moins de 0.5% et pas plus de 4% d'oxyde de silicium (Na_2O)	514.5 278 274	10.5% 19-20% 2.65% Pour le convertir en base d'Al, multipliez le NM en tant que composé par 0.050 (base Al_2O_3) et puis par 0.529	Livre de produits chimiques ²	
523	sulfate d'aluminium ammonique	$\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2.12\text{H}_2\text{O}$	453.32	6% Pour le convertir en base d'Al, multipliez le NM en tant que composé par 0.060	JECFA	

Recommandation 2

L'exposition potentielle à l'aluminium issue de l'ingestion des additifs alimentaires contenant de l'aluminium devrait être évaluée et comparée à la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP).

Afin d'évaluer l'ingestion potentielle, si plus d'un additif alimentaire contenant de l'aluminium servant la même fonction technologique est acceptable dans une catégorie alimentaire, le NM le plus élevé (exprimé en tant qu'Al) parmi tous les additifs contenant de l'aluminium pour cette fonction technologique dans cette catégorie d'aliments devrait être utilisé. Si les additifs alimentaires contenant de l'aluminium qui servent différentes fonctions technologiques sont acceptables à l'emploi dans une catégorie alimentaire, le NM le

² NTP (p. 2 du rapport et p. 16 du document pdf : http://ntp.niehs.nih.gov/ntp/htdocs/Chem_Background/ExSumpdf/Aluminum.pdf)

plus élevé (exprimé en tant que Al) parmi tous les additifs contenant de l'aluminium pour chaque fonction technologique devrait être sélectionné, et ces NM totalisés pour évaluer l'ingestion totale de l'aluminium à partir de l'emploi de ces additifs à travers toutes les fonctions technologiques dans cette catégorie d'aliments. Un NM proposé pour un additif alimentaire contenant de l'aluminium ne devrait pas être acceptable si son emploi dans l'aliment au NM proposé atteint la DHTP à travers la consommation d'une portion unique. Toutefois, cela ne signifie pas que cela est automatiquement acceptable si une portion unique n'excède pas la DHTP.

On devrait noter que les NM d'aliments aussi bas que 45 mg Al/kg excèderont la DHTP pour un enfant de 30 kg si l'aliment est consommé dans des quantités égales ou plus élevées que 100 g par jour. Le CCFA devrait discuter de la possibilité de demander au JECFA des directives sur ce problème.

Le groupe de travail électronique est conscient du fait que le JECFA recherche des informations sur les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, y compris les données sur les niveaux actuels d'emploi et l'ingestion diététique³. Certains de ces additifs sont compris dans le mandat du groupe de travail électronique.

Recommandation 3

La note 174 (*Seuls ou en combinaison: silicate de sodium d'aluminium (SIN 554), silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559)*) devrait être ajoutée aux dispositions dans la NGAA là où approprié.

Recommandation 4

*Le silicate d'aluminium (SIN 559) devrait être retiré du tableau 3 de la NGAA*⁴.

Recommandation 5

Les auxiliaires technologiques devraient être exclus de la liste des classes fonctionnelles pour le silicate d'aluminium (SIN 559). Ainsi que noté dans la section 6 du Préambule, la NGAA n'inclut pas les références à l'emploi des substances en tant qu'auxiliaires technologiques. En outre, "l'auxiliaire technologique" n'est pas répertorié en tant que catégorie fonctionnelle dans la norme Codex pour les noms de catégories ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989).

Recommandation 6

Il y a différents additifs alimentaires contenant de l'aluminium qui sont en dehors du champ du mandat du groupe de travail électronique, tels que les laques d'aluminium de couleurs et les sels d'aluminium des acides gras (SIN 470). La révision actuelle des NM des additifs alimentaires contenant de l'aluminium a été initiée en réponse à l'établissement d'une nouvelle DHAP pour l'aluminium par le JECFA, qui a évalué l'aluminium en tant que contaminant examinant l'ingestion de toutes les sources, y compris les additifs alimentaires. Conformément à l'approche horizontale des additifs alimentaires et afin d'assurer que le JECFA évalue l'ingestion totale d'aluminium issu des additifs alimentaires, la considération de l'exposition à l'aluminium de ces additifs alimentaires additionnels devraient être débattus lors de la 43^{ème} session du CCFA, dans le contexte de leur contribution à l'ingestion diététique totale de l'aluminium.

7. En addition des recommandations générales mentionnées ci-dessus, le groupe de travail électronique fournit aussi des observations sur les dispositions spécifiques pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans le tableau suivant.

³ http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA74_call_Final_13.9.2010.pdf

⁴ ALINORM 10/33/12, par. 79

Compilation des propositions du groupe de travail électronique sur les niveaux maximaux pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium

- Les dispositions pour l'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium conformément aux BPF, et les dispositions pour lesquelles seules des propositions pour interrompre ou révoquer ont été reçues sont surlignées en **gris**.
- Les dispositions pour lesquelles (i) le numéro SIN n'a pas été fourni, et/ou pour lesquelles le rapport de base était soit non spécifié ou était défini "en tant que composé", et pour lesquelles (ii) un NM numérique avec la note 6 (*en tant qu'aluminium*) est répertorié mais pour lequel aucun commentaire ou de NM nouveaux proposés ont été soumis, sont soulignés en **rouge**. Les membres et les observateurs du Codex sont invités à fournir davantage d'informations sur ces dispositions avec l'accord qu'elles seront interrompues ou révoquées si les informations requises sur l'emploi, le rapport de base ou le numéro SIN n'est pas fourni.
- Les soumissions devraient suivre les *Procédures proposées pour examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires* (GSFA), incluses dans le Manuel de Procédure, en particulier pour la justification technologique. Afin de réussir à réduire les emplois et les niveaux, le besoin technologique devrait être justifié afin de contrôler les alternatives possibles et les reformulations.
- En prenant en compte la recommandation 1(e), tous les NM proposés exprimés "en tant que composé" ont été convertis selon le rapport de base 'en tant qu'al'.

1. SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: Agent affermissant, agent levant, stabilisateur						
N° de cat. Aliment.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
01.1.2	Boissons lactées aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourts à boire, boissons à base de petit lait)	350 mg/kg	6 ⁵	3	Interrompu	UE (SIN 523 n'est pas autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés; les produits lactés sont largement consommés par les enfants)
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	150 mg/kg	6	3	Interrompu	UE (aucune justification technologique fournie; SIN 523 n'est pas autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés; les desserts lactés sont largement consommés par les enfants et étant donné que le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excèdent la DHAP, l'UE est fermement opposée à la poursuite du travail dans cette catégorie)

⁵ Note 6 En tant qu'aluminium

1. SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: Agent affermissant, agent levant, stabilisateur						
N° de cat. Aliment.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
04.1.2.7	Fruit confit	200 mg/kg	6	2001	Révoqué	UE (besoin technologique requis)
04.2.2.3	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja.	500 mg/kg	6	3	500 mg/kg en tant qu'aluminium (pour les aubergines en saumure)	Japon (en tant qu'agent affermissant dans les aubergines en s-aumure)
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique dans les légumes contenant du sel; non autorisé dans aucun renvoi aux aliments standardisés du Codex avec 4.2.2.3 de la NGA conformément à l'Appendice C de la NGAA (STAN 66-1981 sur les olives, STAN 038-1981 sur les champignons comestibles; STAN 115-1981 sur les concombres au vinaigre; STAN 260-2007 sur les fruits et les légumes marinés)
04.2.2.3	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja.	35 mg/kg	6	2003	<u>Fournit des informations sur l'emploi actuel dans les légumes autres que les aubergines au saumure</u>	
04.2.2.6	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5.	200 mg/kg	6	2001	Révoqué	UE (besoin technologique requis; non autorisé dans STAN 057-1981 sur les concentrés de tomates transformés, STAN 259R-1981 sur Tehena, STAN 295R-2009 sur les produits au ginseng)
04.2.2.7	Légumes fermentés y compris champignons et mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja des catégories alimentaires 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	500 mg/kg	6	3	Interrompu	UE (besoin technologique requis; non autorisé dans aucun renvoi aux aliments standardisés du Codex avec 4.2.2.7 de la GSFA conformément à l'Annexe C de la NGAA: STAN 151-1985 sur Gari, STAN 223-2001 sur Kimchi, STAN 294R-2009 sur Gochujang, STAN 038-1981 sur les champignons comestibles, STAN 260-2007 sur les fruits et les légumes marinés)
06.2	Farines et amidons (y compris la poudre de soja)	500 mg/kg	6	3	Interrompu	UE (Le JECFA a indiqué que "la teneur élevée en aluminium des produits céréaliers et en particulier des produits de boulangerie ordinaire peuvent avoir une importance spéciale dans un certain nombre de pays puisqu'ils constituent la

1. SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: Agent affermissant, agent levant, stabilisateur						
N° de cat. Aliment.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						nourriture de base et peuvent par conséquent être consommés régulièrement en large quantité ⁶ ; il existe un souci de fiabilité et les céréales ainsi que les produits céréaliers peuvent être déjà considérés comme un contribuant principal; L'Aluminium n'est autorisé dans aucune norme de produits concernant les farines (STAN 152-1985 sur la farine de froment, STAN 170-1989 sur le millet perle, STAN 173-1989 sur la farine de sorgho, STAN176-1989 pour la farine de manioc comestible, STAN 178-1991 pour la semoule de blé dur et la farine de blé dur)
06.2.2	Amidons	BPF	6 & 26 ⁶	6	Interrompu	UE (besoin technologique requis)
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires.	470 mg/kg	6	3	300 mg/kg (270 mg/kg dans les nouilles à l'amidon en tant qu'agent affermissant) (en tant qu'aluminium)	Japon
					Interrompu	UE (fermentation interdite dans les pâtes fraîches; besoin technologique requis)
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires				300 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Japon (nouvel emploi proposé)
					Interrompu	UE (ne soutient pas cette nouvelle proposition sur l'aluminium tandis que la DHAP est déjà excédée et le JECFA recommande de réduire les conditions d'emploi)
06.6	Pâtes à frire (par ex. pour pain ou pâtes à frire pour poissons ou volaille)				100 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Japon (nouvel emploi proposé)
					Interrompu	UE (s'oppose à toute nouvelle proposition sur l'aluminium tandis que la DHAP est déjà excédée et le JECFA recommande de réduire les conditions

⁶ **Note 26** Pour emploi uniquement dans la levure chimique

1. SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: Agent affermissant, agent levant, stabilisateur						
N° de cat. Aliment.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						d'emploi; on s'interroge sur le besoin technologique)
07.1.2	Craquelins, à l'exception de craquelins sucrés	10000 mg/kg	29 ⁷	3	500 mg/kg en tant qu'aluminium (450 mg/kg pour le cornet de crème glacée, 5 mg/kg pour les craquelins)	Japon (en tant qu'agent levant dans les craquelins y compris dans le cornet de crème glacée)
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; SIN 523 n'est pas reconnu en tant qu' "agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement stabilisant/ agent affermissant)
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (par ex. bague, pita, muffin anglais)	10000 mg/kg	29	3	900 mg/kg (780 mg/kg dans les biscuits américains en tant qu'agent levant) (en tant qu'aluminium)	Japon
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	10000 mg/kg	29	4	Interrompu	UE (pour des raisons de sécurité, en examinant le 67 ^{ème} JECFA et les conclusions EFSA 2008)
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	10000 mg/kg	29	3	1000 mg/kg (300 mg/kg dans les pains levés à la vapeur et brioches en tant qu'agent levant) (en tant qu'aluminium)	Japon
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; SIN 523 n'est pas reconnu en tant qu' "agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement stabilisant / agent affermissant; les observations de l'UE fournies à 7.1.4 s'appliquent ici aussi)
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	6	3	2500 mg/kg en tant qu'aluminium	Japon (en tant qu'agent levant dans les mélanges pour la farce à pain, "konomiyaki", et ainsi de suite)
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; SIN 523 n'est pas reconnu en tant qu' "agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement stabilisant / agent affermissant)

⁷ Note 29 Rapport de base non spécifié

1. SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: Agent affermissant, agent levant, stabilisateur						
N° de cat. Aliment.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	10000 mg/kg	29	3	1300 mg/kg (600 mg/kg dans les mélanges de scones et de crêpe, à 1200 mg/kg dans les saucisses sur bâtonnet en tant qu'agent levant) (en tant qu'aluminium)	Japon
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; SIN 523 n'est pas reconnu en tant qu' "agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement stabilisant / agent affermissant)
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, traitée thermiquement.	5 mg/kg	6	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					Interrompu	UE (on s'interroge sur le besoin technologique ; non autorisé dans tout CC pertinent pour 8.3.2: STAN 088-1981 sur le corned beef, STAN 089-1981 sur le pain de viande, STAN 098-1981 sur la "chopped meat" cuite)
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais				300 mg/kg (230 mg/kg dans les oursins verts frais en tant qu'agent affermissant) (en tant qu'aluminium)	Japon
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; non autorisé dans aucun CC pertinent pour 09.1.2: STAN 191-1995 sur un calmar cru à congélation rapide, STAN -2008 sur les mollusques bivalves crus et vivants)
09.2	Poisson et produits de pêche transformés y compris mollusques, crustacés et échinodermes.	1500 mg/kg	6	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; non autorisé dans tout CC pertinent pour 09.2.1: STAN 165-1989 sur les blocs surgelés de filets de poisson, STAN 190-1995 sur les filets de poisson surgelés, STAN 095-1981 sur les homards surgelés)
09.2 09.2.5	Poisson et produits de pêche transformés y compris mollusques, crustacés et échinodermes Poisson et produits à base de poisson fumés, séchés, fermentés, et/ou salé, y compris mollusques,	1500 mg/kg	6	3	1500 mg/kg en tant qu'aluminium (pour les méduses salées)	Japon (propose de limiter l'emploi à la sous catégorie 09.2.5; utilisant en tant qu'agent affermissant dans les méduses salées)

1. SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: Agent affermissant, agent levant, stabilisateur						
N° de cat. Aliment.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
	crustacés et échinodermes				Interrompu	UE (on s'interroge sur le besoin technologique ; non autorisé dans tout CC pertinent pour 09.2.5: STAN 222-2001 sur les craquelins du poisson marin et d'eau douce, STAN 236-2003 sur les anchois salés séchés, STAN 189-1993 sur les ailerons de requin séchés, STAN 244-2004 sur l'hareng de l'Atlantique salé, STAN 167-1989 sur le poisson salé et le poisson salé séché)
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	6	2001	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					200 mg/kg en tant qu'aluminium (60 mg/kg en tant qu'aluminium pour le poulpe bouilli, 200 mg/kg en tant qu'aluminium pour "tsukudani")	Japon (en tant qu'agent affermissant dans le poulpe bouilli; en tant que stabilisant dans les produits à base de poisson cuits réduits dans la sauce de soja "tsukudani")
					Révoqué	UE (s'interroge sur le besoin technologique)
09.3	Poisson et produits de pêche, en semi-conserve y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1500 mg/kg	6	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique)
09.3 09.3.3	Poisson et produits de pêche, en semi-conserve y compris mollusques, crustacés et échinodermes Succédanés de saumon, caviar, et autres œufs de poisson	1500 mg/kg	6	3	1500 mg/kg (1200 mg/kg dans les méduses salées en tant qu'agent affermissant) (en tant qu'aluminium) 150 mg/kg en tant qu'aluminium (pour les œufs de morue salés "tarako")	Japon (retire la proposition antérieure parce que la catégorie alimentaire 09.2.5 est plus appropriée pour les méduses salées dans lesquelles un emploi plus élevé de cet additif est indiqué; alors, on aimerait proposer des niveaux alternés pour la catégorie alimentaire 09.3.3 en tant qu'agent affermissant dans les œufs de morue "tarako")
10.2	Produits à base d'œufs	30 mg/kg	6	2001	<u>Fournit des informations sur l'emploi actuel</u>	

1. SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE (SIN 523)						
Fonction: Agent affermissant, agent levant, stabilisateur						
N° de cat. Aliment.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. flans)	380 mg/kg	6	2003	Révoqué	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; les desserts sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA l'a indiqué explicitement la DHTP est excédée par les enfants. L'UE s'oppose fortement à l'interruption du travail dans cette catégorie)
12.2	Herbes, épices et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	500 mg/kg	6	3	Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique)
15.1	Produits apéritifs à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	500 mg/kg	6	3	400 mg/kg en tant qu'aluminium	Japon (en tant qu'agent levant dans les snacks et les bretzels)
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; SIN 523 n'est pas reconnu en tant qu' "agent levant" conformément à CAC/GL 36-1989, uniquement stabilisant/agent affermissant)

2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: auxiliaire technologique , agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	10000 mg/kg	6 ⁸ & 174 ⁹	3	10000 mg/kg (en tant que composé) <u>3000 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 30% Al</u> <u>3800 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 38% Al</u>	IDF (ainsi qu'autorisé dans la norme Codex 207)
01.6.1	Fromage non affiné	10000 mg/kg	6	3	10000 mg/kg (en tant que composé) <u>3000 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 30% Al</u> <u>3800 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 38% Al</u>	IDF (ainsi qu'autorisé dans la norme Codex 221-2001 pour les produits en tranches, coupés, émincés et râpés uniquement (traitement de surface)

⁸ Note 6 En tant qu'aluminium

⁹ Note 174 Seul ou en combinaison: silicate de sodium d'aluminium (SIN 554), silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559)

2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: auxiliaire technologique , agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					Interrompu	UE (non autorisé dans STAN 273-1968 sur le fromage blanc, STAN 275-1993 sur le fromage à la crème; L'UE s'interroge sur le besoin technologique pour le fromage frais qui ne présente pas de croûte; des alternatives comme le dioxyde de silicium, le silicate de calcium, les silicates de magnésium, ou le silicate de potassium peuvent être utilisés)
01.6.2.1	Fromage affiné y compris la croûte	10000 mg/kg	6, 174 & 177 ¹⁰	3	10000 mg/kg (en tant que composé) 3000 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 30% Al 3800 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 38% d'Al	IDF (ainsi qu'autorisé dans la norme Codex 283)
					Interrompu	UE (EFSA a souligné que les produits lactés en particulier dans le fromage sont en particulier le contribuant principal de l'aluminium; à cause de problèmes de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie; les substituts sont utilisés par l'industrie de l'UE)
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution ; par. ex. ; pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3	10000 mg/kg (en tant que composé) 3000 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 30% Al 3800 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 38% d'Al	IDF
01.6.4	Fromage transformé	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	10000 mg/kg (en tant que composé) 3000 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 30% d'Al 3800 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 38% d'Al	IDF (la justification technologique en tant qu'agent antiagglomérant pour le fromage en tranches, coupé, émincé et râpé)
					Interrompu	UE (L'EFSA a souligné que les produits laitiers en particulier le fromage sont parmi les contributeurs principaux de l'aluminium; à cause des problèmes de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie)

¹⁰ **Note 177** pour emploi dans le fromage en tranches, coupé, râpé en filaments ou fromage râpé fin uniquement.

2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: auxiliaire technologique , agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	10000 mg/kg (en tant que composé) 3000 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 30% d'Al 3800 mg/kg (en tant qu'aluminium) en considération de 38% d'Al	IDF (justification technologique en tant qu'agent antiagglomérant pour le fromage en tranches, coupé, émincé et râpé)
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UE (SIN 523 est non autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés; les desserts lactés sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excèdent la DHAP, l'UE s'oppose fortement à la poursuite du travail sur cette catégorie)
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.	10000 mg/kg	6 & 174	3	Fournit des informations sur l'emploi actuel	
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.	10000 mg/kg		2006		
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	BPF	3, 6 & 174	3	Interrompu	UE (aucune justification technologique fournie; Le JECFA a soulevé un problème de sécurité sur l'excès de la DHAP pour l'aluminium en une large teneur par certains groupes de la population, et explicitement par les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; l'EFSA qui a récemment exprimé son opinion sur l'aluminium a partagé cette conclusion)
05.3	Chewing gum	BPF	3, 6 & 174	3	< 100 mg/kg (en tant qu'aluminium)	ICGA (propose une justification technologique et suggère ce NM numérique basé sur les niveaux d'emploi reportés, comme une option aux BPF <u>ET</u> suggère de retirer la référence à la note 3, puisque certains produits soumis au commerce international peuvent contenir de tels additifs dans la partie gomme du produit – par conséquent non absorbés)

2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: auxiliaire technologique , agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					Interrompu	UE (Le JECFA a soulevé un problème de sécurité sur l'excès de la DHAP pour l'aluminium en une large teneur par certains groupes de la population, et explicitement par les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; l'EFSA qui a récemment exprimé son opinion sur l'aluminium a partagé cette conclusion)
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF	3, 6 & 174	3	Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique, en particulier pour les BPF)
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	BPF		6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					BPF	Mexique
					Interrompu	UE (Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits à base de céréales qui sont considérés en tant qu'aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement dans une quantité large; L'opinion récente de l'EFSA (2008) sur l'aluminium rejoignait les conclusions du JECFA, à savoir qu'il a été constaté que les céréales ainsi que les produits céréaliers constituaient des contributeurs alimentaires principaux, et a conclu que la population de l'UE pourrait excéder la nouvelle DHTP révisée; conformément à la fédération de l'UE de préparateur de riz, l'aluminium n'est pas utilisé dans le riz)
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
					Interrompu	UE (pour des raisons de sécurité; Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits céréaliers qui sont considérés en tant qu'aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement dans une quantité large; L'opinion récente de l'EFSA (2008) sur l'aluminium a partagé les conclusions du JECFA, les céréales maculées ainsi que les produits céréaliers en tant que contributeurs alimentaires principaux, et a conclu que la population de l'UE pourrait excéder la nouvelle

2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: auxiliaire technologique , agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/ Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						DHTP révisée)
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
					Interrompu	UE (pour des raisons de sécurité; Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits céréaliers qui sont considérés en tant qu'aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement dans une quantité large; L'opinion récente de l'EFSA (2008) sur l'aluminium rejoignait les conclusions du JECFA, et il a été constaté que les céréales ainsi que les produits céréaliers constituaient les contributeurs alimentaires principaux, et a conclu que la population de l'UE pourrait excéder la nouvelle DHTP révisée)
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	BPF	6, 174 & 179 ¹¹	3	Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; non autorisé dans aucun CC pertinent pour 8.3.2: STAN 088-1981 sur le corned beef en conserve, STAN 089-1981 sur le luncheon meat , STAN 89-1981 sur le luncheon meat, STAN 098-1981 sur la chopped meat cuite)
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF	3, 6 & 174		Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique, en particulier pour les BPF; On a constaté que la saucisse est largement consommée par les enfants et constitue un contributeur principal; pour des raisons de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie)
12.1.1	Sel	10000 mg/kg	6	3	Interrompu	UE (pour des raisons de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail sur ce genre d'aliment de base qui est consommé sur une base quotidienne)

¹¹ Note 179 Pour emploi dans le traitement de surface de saucisses

2. SILICATE D'ALUMINIUM (SIN 559)						
Fonction: auxiliaire technologique , agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
12.1.2	Succédanés du sel	10000 mg/kg		6		
12.2.1	Fines herbes et épices	BPF	51 ¹²	3	Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique)
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UE (non autorisé dans STAN 117-1981 sur le bouillon et les consommés; les phosphates de calcium sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants)
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UE (s'oppose à toute nouvelle proposition sans justification solide sur l'aluminium tandis que la DHTP est déjà excédée et le JECFA recommande de réduire les conditions d'emploi de l'aluminium)
13.6	Suppléments alimentaires	BPF	6 & 174	3	Interrompu	UE (s'oppose à toute nouvelle proposition sans justification solide; on s'interroge sur le besoin technologique, en particulier les BPF)

3. SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	10000 mg/kg	6 & 174	3	10000 mg/kg (en tant que composé) 265 mg/kg (en tant qu'aluminium)	IDF (ainsi qu'autorisé dans la norme Codex 283)
01.6.1	Fromage non affiné	10000 mg/kg	6 & 174	3	10000 mg/kg (en tant que composé) 265 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Inde

¹² Note 51 Pour emploi dans les herbes uniquement

3. SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						IDF
					Interrompu	UE (non autorisé dans STAN 273-1968 sur le fromage blanc, STAN 275-1993 sur le fromage à la crème; L'UE s'interroge sur le besoin technologique pour le fromage frais qui ne présente pas de croûte; des alternatives comme le dioxyde de silicium, le silicate de calcium, les silicates de magnésium, ou le silicate de potassium peuvent être utilisées)
01.6.2.1	Fromage affiné y compris la croûte	10000 mg/kg	6, 174 & 177 ¹³	3	10000 mg/kg (en tant que composé) 265 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Inde
					Interrompu	IDF
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution ; par. ex. ; pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3	10000 mg/kg (en tant que composé) 265 mg/kg (en tant qu'aluminium)	IDF
01.6.4	Fromage transformé	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	10000 mg/kg (en tant que composé) 265 mg/kg (en tant qu'aluminium)	IDF
					Interrompu	UE (l'EFSA a souligné que les produits laitiers en particulier le fromage sont parmi les contributeurs principaux de l'aluminium; à cause des problèmes de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie)
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	10000 mg/kg (en tant que composé) 265 mg/kg (en tant qu'aluminium)	IDF (devrait être cohérent avec d'autres normes de fromage)

¹³ **Note 177** Pour emploi uniquement dans le fromage en tranches, coupé, émincé et râpé

3. SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UE (SIN 523 n'est pas autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés; les desserts lactés sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excèdent la DHAP, l'UE s'oppose fortement à la poursuite du travail sur cette catégorie)
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.	265 mg/kg	6 & 174	3	265 mg/kg (en tant que composé) 7 mg/kg (en tant qu'aluminium)	IDF
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.	10000 mg/kg		2006		
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	BPF	3, 6 & 174	3	Interrompu	UE (Le JECFA a soulevé un problème de sécurité sur l'excès de la DHAP pour l'aluminium en une large teneur par certains groupes de la population, et explicitement par les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; l'EFSA qui a récemment exprimé son opinion sur l'aluminium a partagé cette conclusion)
05.3	Chewing gum	BPF	3, 6 & 174	3	< 100 mg/kg (en tant qu'aluminium)	ICGA (propose une justification technologique et suggère ce NM numérique basé sur les niveaux d'emploi reportés, comme une option aux BPF <u>ET</u> suggère de retirer la référence à la note 3, puisque certains produits soumis au commerce international peuvent contenir de tels additifs dans la partie gomme du produit – par conséquent non absorbés)
					Interrompu	UE (Le JECFA a soulevé un problème de sécurité sur l'excès de la DHAP pour l'aluminium en une large teneur par certains groupes de la population, et explicitement par les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; l'EFSA qui a récemment exprimé son opinion sur l'aluminium a partagé cette conclusion)

3. SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF	3, 6 & 174	3	Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique, en particulier sur les BPF)
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	BPF		6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					BPF	Mexique
					Interrompu	UE (Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits céréaliers qui sont considérés en tant qu'aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement dans une quantité large; L'opinion récente de l'EFSA (2008) sur l'aluminium rejoignait les conclusions du JECFA, et on a constaté que les céréales ainsi que les produits céréaliers constituaient des contributeurs alimentaires principaux, et a conclu que la population de l'UE pourrait excéder la nouvelle DHTP révisée; (conformément à la réglementation de l'UE de préparateur de riz, l'aluminium n'est pas utilisé dans le riz)
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
					Interrompu	UE (pour des raisons de sécurité; Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits céréaliers qui sont considérés en tant qu'aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement dans une quantité large; L'opinion récente formulée par l'EFSA (2008) sur l'aluminium rejoignait les conclusions du JECFA et on a constaté que les

3. SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						céréales ainsi que les produits céréaliers constituaient des contributeurs alimentaires principaux, et il a été conclu que la population de l'UE pourrait excéder la nouvelle DHTP révisée;)
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
					Interrompu	UE (pour des raisons de sécurité; Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits céréaliers qui sont considérés en tant qu'aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement dans une quantité large; L'opinion récente formulée par l'EFSA (2008) sur l'aluminium rejoignait les conclusions du JECFA et on a constaté que les céréales ainsi que les produits céréaliers constituaient des contributeurs alimentaires principaux, et il a été conclu que la population de l'UE pourrait excéder la nouvelle DHTP révisée)
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	BPF	6, 174 & 179	3	Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; non autorisé dans aucun CC pertinent pour 8.3.2: STAN 088-1981 sur le corned beef en conserve, STAN 089-1981 sur le luncheon meat, STAN 89-1981 sur le luncheon meat, STAN 098-1981 sur la chopped meat cuite)
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF	3,6&174	3	Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique, en particulier sur les BPF; On constate que la saucisse est largement consommée par les enfants et constitue un contributeur principal; pour des raisons de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie)

3. SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	6, 56 ¹⁴	3	10000 mg/kg (265 mg/kg en tant qu'aluminium)¹⁵	CEFS (propose ce NM en accord avec l'UE dans les masses sèches en poudre y compris les sucres; Note 174 "Unique ou en combinaison: le silicate d'aluminium de sodium (SIN 554), le silicate d'aluminium calcique (SIN 556), et le silicate d'aluminium (SIN 559) devrait être ajoutée)
					Interrompu	UE (à cause de problèmes de sécurité, l'UE à l'intention de revoir son autorisation actuelle sur l'aluminium basée sur les additifs alimentaires en sucre et de retirer cette autorisation; le sucre constitue un aliment de base qui est largement consommé sur une base quotidienne)
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56	2006		
12.1.1	Sel	20000 mg/kg	6	3	20000 mg/kg (pas spécifié) Définir une LM en tant qu'aluminium	Mexique
					1960 mg/kg (en tant qu'aluminium)	USA
					Interrompu	UE (pour des raisons de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail sur ce genre d'aliment de base qui est consommé sur une base quotidienne)
12.1.1	Sel	BPF		2006		
12.1.2	Succédanés du sel	10000 mg/kg		7		
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique

¹⁴ **Note 56** L'amidon fourni n'est pas présent

¹⁵ La teneur sur la base d'anhydride en tant que Al₂O₃ n'est pas moins de 3.0% et pas plus de 5.0% (Directive 2008/84/EC – normes pour les critères de pureté sur les additifs alimentaires). Par conséquent, 10000 mg SIN 556 correspond à max. 500 mg/kg Al₂O₃ (Poids moléculaire = 102 g/Mol ou 102000 mg/Mol, ce qui correspond à 54000 mg Al) et 500 mg Al₂O₃ correspond à 265 mg Al (arrondi).

3. SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de cat. alimentaire.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UE (non autorisé dans STAN 117-1981 sur le bouillon et les consommés; les phosphates de calcium sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants)
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	6 & 174	3	Interrompu	UE (ne soutient pas cette nouvelle proposition sur l'aluminium tandis que la DHTP est déjà excédée et le JECFA recommande de réduire les conditions de son emploi)
13.6	Suppléments alimentaires	BPF	6 & 174	3	Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique, en particulier aux BPF)
14.2.3	Vins	BPF		6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					Interrompu	UE (y est fermement opposée ; s'interroge sur le besoin technologique)

4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE ¹⁶ PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i)) PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de cat.al.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
01.6.1	Fromage non affiné	670 mg/kg	6	3	7600 mg/kg (450 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii pour l'émulsification et la stabilisation) ¹⁷
					<u>3500 mg/kg (en tant que P2O5)</u> <u>Clarifier le SIN et convertir le NM en une base d'Al</u>	IDF (ainsi qu'adopté dans la norme Codex 221)
					Interrompu	UE (non autorisé dans STAN 273-1968 sur le fromage blanc égoutté, STAN 275-1993 sur le fromage à la crème; L'Union européenne s'interroge sur le besoin technologique pour le fromage frais qui ne possède pas de croûte; des alternatives telles que le dioxyde de silicium, le silicate de calcium, les silicates de magnésium ou le silicate de potassium peuvent être utilisées)
01.6.4	Fromage transformé	35000 mg/kg	29 ¹⁸	6	35000 mg/kg (2000 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii pour l'émulsification et la stabilisation)
					<u>35000 mg/kg (en tant que P2O5)</u> <u>Clarifier le sin and convertir le NM en une base d'aluminium</u>	IDF
					<u>30000 mg/kg (en tant que composé)</u> <u>Clarifier le SIN et convertir le NM en une base d'Al</u>	Canada (NM indiqué par les industries alimentaires; Il devrait être converti en base d'aluminium en utilisant les normes du JECFA ou FCC)
					Interrompu	UE (l'EFSA a souligné que les produits laitiers, en particulier le fromage, sont parmi le contribuant principal de l'aluminium; à cause de problèmes de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail dans cette catégorie)
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	2000 mg/kg	6	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					120 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Indonésie (le NM établi basé sur la consommation et la PTDI de 1 mg/kg pc/j; NM proposé par Codex excède la DHTP de l'Al - 7mg/kg pc/s)

¹⁶ Les USA note que les phosphates d'aluminium sodique sont régulés pour emploi dans l'alimentation en général dans les USA, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

¹⁷ Basé sur des études scientifiques qui montrent la biodisponibilité négligeable d'additifs alimentaires contenant de l'aluminium. IFAC croit fortement que l'emploi de ces additifs dans les aliments est fiable, et que la PTWI actuelle pour l'aluminium constitue une restriction irraisonnable.

¹⁸ Note 29 Rapport de base non spécifié

4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE ¹⁶						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de cat.al.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					10000 mg/kg (pas spécifié) Définir le NM en tant qu'aluminium	Mexique
					2000 mg/kg (120 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii pour l'émulsification et la stabilisation)
					Interrompu	UE (SIN 523 n'est pas autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés; les desserts lactés sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excédaient la DHTP, l'UE est fermement opposée à la poursuite du travail dans cette catégorie)
02.4	Desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts lactés de la catégorie d'aliments 01.7	2000 mg/kg	6	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					120 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Indonésie (Le NM est établi basé sur la consommation et la PTDI de 1mg/kg pc/j; Le NM proposé par Codex excède le PTWI d'Al - 7mg/kg pc/s)
					2000 mg/kg (120 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii pour l'émulsification et la stabilisation)
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique; les desserts sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excédaient la DHTP, l'UE est fermement opposée à la poursuite du travail dans cette catégorie)
04.1.2.9	Desserts à base de fruits y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	2000 mg/kg	6	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					2000 mg/kg (170 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i pour l'émulsification et la stabilisation)
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique; les desserts sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excédaient la DHTP, l'UE est fermement opposée à la poursuite du travail dans cette catégorie)

4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE ¹⁶ PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i)) PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de cat.al.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
05.1.1	Préparations au Cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	2000 mg/kg	6 & 72 ¹⁹	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					2000 mg/kg (120 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii pour l'émulsification et la stabilisation)
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; les desserts à base de cacao sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excédaient la DHTP, l'UE est fermement opposée à la poursuite du travail dans cette catégorie; non autorisé dans CC pertinent pour 05.1.1: STAN 141-1983 sur la pâte de cacao; des alternatives peuvent être utilisées pour les poudres en cacao comme le silicate de magnésium/calcium, le phosphate de tricalcium, le dioxyde de silicium)
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	350 mg/kg	29	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					2000 mg/kg (120 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii pour l'émulsification et la stabilisation)
					Interrompu	UE (Le JECFA a soulevé un problème de sécurité sur l'excès de la DHTP pour l'aluminium en une large teneur par certains groupes de la population, et explicitement par les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; l'EFSA qui a récemment exprimé son opinion sur l'aluminium a partagé cette conclusion)
05.3	Chewing gum	BPF	3, 6 & 174	3	< 100 mg/kg (en tant qu'aluminium)	ICGA (propose une justification technologique et suggère ce NM numérique basé sur les niveaux d'emploi reportés, comme une option aux BPF ET suggère de retirer la référence à la note 3, puisque certains produits soumis au commerce international peuvent contenir de tels additifs dans la partie gomme du produit – par conséquent non absorbés)

¹⁹ Note 72 Base prête à consommer

4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE ¹⁶						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de cat.al.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					Interrompu	UE (Le JECFA a soulevé un problème de sécurité sur l'excès de la DHAP pour l'aluminium en une large teneur par certains groupes de la population, et explicitement par les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; l'EFSA qui a récemment exprimé son opinion sur l'aluminium a partagé cette conclusion)
06.2	Farines et amidons (y compris la poudre de soja)	3600 mg/kg	6	3	Interrompu	IFAC
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; la farine est un aliment de base largement consommé qui contribue à l'ingestion quotidienne; non autorisé dans aucune norme de produits en rapport avec les farines (STAN 152-1985 sur la farine de blé, STAN 170-1989 sur la farine de mil, STAN 173-1989 sur la farine de sorgho, STAN 176-1989 pour la farine comestible de manioc, STAN 178-1991 pour la semoule et la farine de blé dur)
06.2.1	Farines	45000 mg/kg	29	6	1000 mg/kg (en tant qu'aluminium) pour SIN 541i	Brésil (conformément à l'industrie)
					60 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Indonésie (le NM est établi basé sur la consommation et la PTDI de 1mg/kg pc/j; le NM proposé par le Codex excède la PTWI d'Al - 7mg/kg pc/s)
					20000 mg/kg (1700 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i en tant qu'agent levant)
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; la farine est un aliment de base largement consommé qui contribue à l'ingestion quotidienne; non autorisé dans aucune norme de produits en rapport avec les farines (STAN 152-1985 sur la farine de blé, STAN 170-1989 sur la farine de mil, STAN 173-1989 sur la farine de sorgho, STAN 176-1989 pour la farine comestible de manioc, STAN 178-1991 pour la semoule et la farine de blé dur)
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex.,	2000 mg/kg	6	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin

4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE ¹⁶						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de cat.al.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
	gâteaux de riz, puddings au tapioca)					technologique
					2000 mg/kg (170 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i en tant que régulateur d'acidité, agent épaississant et agent levant)
					Interrompu	UE (les desserts sont largement consommés par les enfants et comme le JECFA l'a indiqué explicitement la DHAP est excédée par les enfants. L'UE s'oppose fortement à l'interruption du travail dans cette catégorie)
06.6	Pâtes à frire (par ex. pour pain ou pâtes à frire pour poissons ou volaille)	1600 mg/kg	6	6	96 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Indonésie (NM établi basé sur une consommation et PTDI de 1 mg/kg pc/j; NM proposé par Codex excède la PTWI d'Al - 7mg/kg pc/s)
					20000 mg/kg (1700 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i en tant qu'agent levant; 2% SALP dans la pâte à frire est requise pour remplir sa fonction technologique en tant qu'agent levant)
					<u>25000 mg/kg (en tant que composé)</u> <u>Clarifier le SIN et convertir le NM en une base d'aluminium</u>	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	2000 mg/kg	6	6	1000 mg/kg (en tant qu'aluminium) for SIN 541i	Brésil (NM proposé basé sur l'emploi actuel dans l'industrie)
					<u>10000 mg/kg (en tant qu'aluminium)</u> <u>Clarifier le SIN</u>	Mexique
					20000 mg/kg (1700 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (niveau pour 541i; les fonctions en tant qu'agent levant dans cette catégorie)
					11000 mg/kg (1000 mg/kg en tant qu'aluminium)	ICGMA (pour accomplir la fonction intentionnelle; SIN 541I est utilisé en tant qu'agent levant pour aider avec la formation de la pâte/texture dans les préparations pour pains (FC 7.1.1) et galette de pizza (FC 7.1.6), par exemple)
					<u>30000 mg/kg (en tant que composé)</u> <u>Clarifier le SIN et convertir le NM en une base d'aluminium</u>	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
					Interrompu	UE (le 67 ^{ème} JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits à base de céréales qui sont considérés en tant qu'aliments de base dans un certain

4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE ¹⁶ PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i)) PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de cat.al.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						nombre de pays et consommés régulièrement dans une large quantité; L'opinion récente de l'EFSA (2008) sur l'aluminium rejoignait les conclusions du JECFA, et on a constaté que les céréales ainsi que les produits céréaliers constituaient des contributeurs alimentaires principaux, et a conclu que la population de l'UE pourrait excéder la nouvelle DHTP révisée; il existe un fondement sécuritaire pour justifier l'interruption du travail sur cette catégorie qui est largement consommée sur une base quotidienne, en de larges quantités)
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex. fourrés aux fruits ou à la crème)	2000 mg/kg	6	6	1000 mg/kg (en tant qu'aluminium) for SIN 541i	Brésil (NM proposé basé sur l'emploi actuel dans l'industrie)
					20000 mg/kg (1700 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (niveau pour 541i; les fonctions en tant qu'agent antiagglomérant dans cette catégorie)
					2200 mg/kg (190 mg/kg en tant qu'aluminium)	ICGMA (pour accomplir la fonction intentionnelle; SIN 541I est utilisé en tant qu'agent levant pour aider avec la formation de la pâte/texture dans les biscuits et tartelettes pop)
					<u>12500 mg/kg (en tant que composé)</u> <u>Clarifier le sin et convertir le NM en une base d'aluminium</u>	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
					Interrompu	UE (Les produits de pâtisserie fine qui sont largement consommés par les enfants; étant donné que le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excédaient la PTWI, l'UE est fermement opposée à la poursuite du travail sur cette catégorie)
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins)	2000 mg/kg	6	6	1000 mg/kg (en tant qu'aluminium) for SIN 541i	Brésil (NM proposé basé sur l'emploi actuel dans l'industrie)
					10000 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Mexique

4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE ¹⁶						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de cat.al.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					20000 mg/kg (1700 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (niveau pour 541i; les fonctions en tant qu'agent antiagglomérant dans cette catégorie)
					11000 mg/kg (1000 mg/kg en tant qu'aluminium)	ICGMA (pour accomplir la fonction intentionnelle; SIN 541I est utilisé en tant qu'agent levant pour aider avec la formation de la pâte/texture dans les muffins, toast français, brioches fourrées, gaufres, cinnabon, crêpes et galettes cuites)
					<u>12500 mg/kg (en tant que composé)</u> <u>Clarifier le sin et convertir le NM en une base d'aluminium</u>	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
					<u>Aucune proposition soumise</u>	UE (la concentration de 1000mg/kg peut soulever des inquiétudes liées à l'ingestion; au NM proposé de 1000mg Al/kg, uniquement un muffin/petit pain au lait est suffisant pour atteindre la PTWI (20mg Al/semaine pour un enfant) pour un enfant de 20kg)
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	15300 mg/kg	29	6	1000 mg/kg (en tant qu'aluminium) for SIN 541i	Brésil (conformément à l'industrie)
					15300 mg/kg (1300 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i en tant qu'agent antiagglomérant)
					11000 mg/kg (1000 mg/kg en tant qu'aluminium)	ICGMA (pour accomplir la fonction intentionnelle; SIN 541I est utilisé en tant qu'agent levant pour aider avec la formation de la pâte/texture dans les préparations de boulangerie pour les muffins, biscuits, crêpes, par exemple)
					<u>30000 mg/kg (en tant que composé)</u> <u>Clarifier le SIN and convertir le NM en une base d'aluminium</u>	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
					Interrompu	UE (Les produits de pâtisserie fine qui sont largement consommés par les enfants; étant donné que le JECFA a indiqué explicitement que les enfants excédaient la PTWI, l'UE est fermement opposée à la poursuite du travail sur cette catégorie)

4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE¹⁶						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de cat.al.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
08.3.3	Viande congelée, transformée hachée menu, volaille et produits de gibier	360 mg/kg	6	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					6000 mg/kg (510 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i en tant qu'agent levant pour une portion en pâte à frire du produit)
					Interrompu	UE (les additifs alimentaires à base d'aluminium ne sont pas autorisés dans aucun CC pertinent pour une catégorie alimentaire similaire à 8.3.3, la catégorie alimentaire 8.3.2: STAN 088-1981 sur le corned beef en conserve; non autorisé dans STAN 089-1981 sur la luncheon meat, STAN 098-1981 sur a chopped meat cuite; L'UE s'interroge sur la logique d'autoriser les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans 08.3.3 et pourquoi les processus de congélation requièrent l'emploi de l'aluminium)
09.2.2	Poisson surgelé en pâte à frire, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	190 mg/kg	6 & 41 ²⁰	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					10000 mg/kg (non spécifié) Clarifier le SIN and convertir le NM en une base d'aluminium	Mexique
					10000 mg/kg (850 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i en tant qu'agent levant pour la portion en pâte à frire du produit)
					Interrompu	UE (on s'interroge sur le besoin technologique)
09.2.4.3	Poisson et produits de pêche frits y compris mollusques, crustacés et échinodermes	600 mg/kg	6	3	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					10000 mg/kg (850 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i en tant qu'agent levant pour la portion en pâte à frire du produit)
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique)

²⁰ **Note 41** Emploi dans pain ou revêtements de pâte à frire uniquement

4. PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE¹⁶						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, ACIDIQUE (SIN 541(i))						
PHOSPHATES D'ALUMINIUM SODIQUE, BASIQUE (SIN 541(ii))						
Fonctions: régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, agent épaississant						
N° de cat.al.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex. flans)	2000 mg/kg	6	6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique ; les desserts sont largement consommés par les enfants et comme l'a indiqué explicitement le JECFA, la DHTP est excédée par les enfants. L'UE s'oppose fortement à la poursuite du travail sur cette catégorie)
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	2000 mg/kg	6 & 127 ²¹	6	2000 mg/kg (170 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i pour l'émulsification et stabilisation)
					Interrompu	UE (non autorisé dans STAN 117-1981 sur le bouillon et les consommés; les phosphates de calcium sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants)
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2000 mg/kg	6 & 127	6	2000 mg/kg (120 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541ii en tant qu'émulsifiant et stabilisant, en particulier pour les sauces au fromage)
16.0	Aliments composites aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	190 mg/kg	6	6	190 mg/kg (11-16 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (SIN 541i ou 541ii en tant qu'émulsifiant, stabilisant ou agent levant)
					Interrompu	UE (s'oppose à toute proposition dans cette catégorie aussi longtemps qu'il n'y a pas de catégorie alimentaire clairement identifiée pour laquelle un besoin technologique est démontré; la catégorie 16.0 ne devrait pas être considérée comme un moyen d'autoriser par défaut des additifs alimentaires dans une large gamme d'aliments composés non identifiés)

²¹ **Note 127** Servi tel quel au consommateur

5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554) ²²						
Fonction: agent antiagglomérant						
Food Cat. No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Etape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
01.1.2	Boissons lactées aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourts à boire, boissons à base de petit lait)	20000 mg/kg	6	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (niveaux pour SIN 554 (Na ₂ O:Al ₂ O ₃ :13SiO ₂))
					20000 mg/kg (en tant que composé) <u>1150 mg/kg (en tant qu'aluminium)</u>	IDF
					1000 mg/kg (en tant que composé) or 57 mg/kg (en tant qu'aluminium)	ICGMA (utilisé dans les mélanges secs de chocolat chauds)
					Interrompu	UE (SIN 554 n'est pas autorisé dans Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés)
01.3	Laits condensés et analogues (nature)	20000 mg/kg	6	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					20000 mg/kg (en tant que composé) <u>1150 mg/kg (en tant qu'aluminium)</u>	IDF
					10000 mg/kg (en tant que composé) or 570 mg/kg (en tant qu'aluminium)	ICGMA (pour les blanchissants de boisson (FC 1.3.2) y compris écrémeuse en poudre non laitière, colorant à café en poudre)
					Interrompu	UE (non autorisé dans aucun CC pertinent dans la sub cat.01.3: a) 01.3.2: STAN 250-2006 sur mélange de lait écrémé évaporé, STAN 252-2006 sur le mélange de lait condensé édulcoré, b) 01.3.1: STAN 281-1971 sur le lait évaporé, STAN 282-1971 sur le lait condensé édulcoré; par conséquent le besoin technologique est mis en question dans l'en-tête général 01.3)
01.4.4	Crème analogues	20000 mg/kg	6	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					20000 mg/kg (en tant que composé) <u>1150 mg/kg (en tant qu'aluminium)</u>	IDF
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	10000 mg/kg	6 & 174	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					10000 mg/kg (en tant que composé) <u>570 mg/kg (en tant qu'aluminium)</u>	IDF (ainsi qu'autorisé dans la norme Codex 207)

²² Les USA notent que le lminosilicate de sodium est régularisé pour l'emploi dans l'alimentation en général aux USA à des niveaux allant jusqu'à 550 mg/kg d'alimentation en tant qu'aluminium, conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Toutefois les USA n'ont pas de données sur les niveaux d'emploi actuels de cet additif dans les catégories d'aliments spécifiques.

5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554) ²²						
Fonction: agent antiagglomérant						
Food Cat. No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Etape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					10000 mg/kg (570 mg/kg en tant qu'aluminium) pour lait /analogues de poudre de crème (par ex, poudre d'huile de soja) et 5000 mg/kg en tant que composé pour les écrémeuses (par ex., lait en poudre et crème en poudre)	ICGMA
					15000 mg/kg (en tant que composé) 860 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
01.6.2.1	Fromage affiné y compris la croûte	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium) 10000 mg/kg (en tant que composé) (agent antiagglomérant dans le fromage râpé en filaments) 570 mg/kg (en tant qu'aluminium)	IFAC IDF (ainsi qu'autorisé dans la norme Codex 283)
					Interrompu	UE (L'EFSA a souligné que les produits laitiers en particulier le fromage sont parmi les contributeurs principaux de l'aluminium; à cause des problèmes de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie; les substituts sont utilisés par l'industrie de l'UE)
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution ; par. ex. ; pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium) 10000 mg/kg (en tant que composé) 570 mg/kg (en tant qu'aluminium) 25000 mg/kg (1425 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC IDF ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant qu'aide à prévenir les composants d'adhérer l'un à l'autre; pour assurer l'aptitude de la fluidisation pour la poudre de fromage et pour empêcher l'agglutination)
					20000 mg/kg (en tant que composé) 1150 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
01.6.4	Fromage transformé	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC

5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554) ²²						
Fonction: agent antiagglomérant						
Food Cat. No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Etape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					10000 mg/kg (en tant que composé) 570 mg/kg (en tant qu'aluminium)	IDF (la justification technologique en tant qu'agent antiagglomérant pour le fromage en tranches, coupé, râpé et râpé fin)
					15000 mg/kg (en tant que composé) 860 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					10000 mg/kg (en tant que composé) 570 mg/kg (en tant qu'aluminium)	IDF (la justification technologique en tant qu'agent antiagglomérant pour le fromage en tranches, coupé, râpé et râpé fin)
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide sauf fromage de lactosérum	20000 mg/kg	6	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					20000 mg/kg (en tant que composé) 1150 mg/kg (en tant qu'aluminium)	IDF
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.	10000 mg/kg	6 & 174	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.	10000 mg/kg		2006	570 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Brésil
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
04.2.2.2	Légumes surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	20000 mg/kg	6	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
05.2	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	BPF	3 ²³ , 6 & 174	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					Interrompu	UE (Le JECFA a soulevé un problème de sécurité sur l'excès de la DHAP pour l'aluminium en une large teneur par certains groupes de la population, et explicitement par les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; l'EFSA qui a récemment exprimé son opinion sur

²³ Note 3 Traitement de surface

5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554) ²²						
Fonction: agent antiagglomérant						
Food Cat. No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Etape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						l'aluminium a partagé cette conclusion; le NM proposé de 1150 mg Al/kg est très élevé – un enfant de 20kg pourrait atteindre la PTWI en consommant chaque jour uniquement 3 peu de gr. de confiserie)
05.3	Chewing gum	BPF	3, 6 & 174	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					< 100 mg/kg (en tant qu'aluminium)	ICGA (propose une justification technologique et suggère ce NM numérique basé sur les niveaux d'emploi reportés, comme une option aux BPF ET suggère de retirer la référence à la note 3, puisque certains produits soumis au commerce international peuvent contenir de tels additifs dans la partie gomme du produit – par conséquent non absorbés)
					Interrompu	UE (Le JECFA a soulevé un problème de sécurité sur l'excès de la DHTP pour l'aluminium en une large teneur par certains groupes de la population, et explicitement par les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; l'EFSA qui a récemment exprimé son opinion sur l'aluminium a partagé cette conclusion)
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF	3, 6 & 174	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					Interrompu	UE (s'interroge sur le besoin technologique)
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	BPF		6	-	Le Brésil s'interroge sur le besoin technologique
					BPF	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					Interrompu	UE (Le JECFA a souligné la teneur élevée en aluminium des produits à base de céréales qui sont considérés en tant qu'aliments de base dans un certain nombre de pays et consommés régulièrement dans une quantité large; L'opinion récente de l'EFSA (2008) sur l'aluminium rejoignait les conclusions du JECFA, et il a été constaté que les

5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554) ²²						
Fonction: agent antiagglomérant						
Food Cat. No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Etape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						céréales ainsi que les produits céréaliers constituent des contributeurs alimentaires principaux, et il a été conclu que la population de l'UE pourrait excéder la nouvelle DHTP révisée; conformément à la fédération de l'UE de préparateur de riz, l'aluminium n'est pas utilisé dans le riz)
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	20000 mg/kg	6	3	BPF	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					Interrompu	UE (Le JECFA a soulevé un problème de sécurité sur l'excès de la DHAP pour l'aluminium en une large teneur par certains groupes de la population, et explicitement par les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; l'EFSa qui a récemment exprimé son opinion sur l'aluminium a partagé cette conclusion; L'UE recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie qui est particulièrement consommée par les enfants)
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20000 mg/kg	6	3	BPF	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					Interrompu	UE (pas de besoin technologique dans les pâtes précuites)
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	20000 mg/kg	6	3	BPF	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					Interrompu	UE (Le JECFA a soulevé un problème de sécurité sur l'excès de la DHAP pour l'aluminium en une large teneur par certains groupes de la population, et explicitement par les enfants qui consomment régulièrement des aliments contenant de l'aluminium; l'EFSa qui a récemment exprimé son opinion sur

5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554) ²²						
Fonction: agent antiagglomérant						
Food Cat. No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Etape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						l'aluminium a partagé cette conclusion; L'UE recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie qui est particulièrement consommée par les enfants)
06.6	Pâtes à frire (par ex. pour pain ou pâtes à frire pour poissons ou volaille)	20000 mg/kg	6	3	BPF	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					1400 mg/kg (en tant que composé) 80 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	6 & 174	3	BPF	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					6000 mg/kg (en tant que composé) or 342 mg/kg (en tant qu'aluminium)	ICGMA (niveaux d'emploi qui se situent entre 0.1-0.6% (6000 mg/kg sur la base d'un composé entier ou 342 mg/kg en tant qu'aluminium) afin d'empêcher l'agglutination et pour assurer l'aptitude à la fluidisation)
					20000 mg/kg (en tant que composé) 1150 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	6	3	BPF	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					20000 mg/kg (1140 mg/kg en tant qu'aluminium)	ICGMA (pour assurer l'aptitude à la fluidisation et prévenir l'agglutination)
					20000 mg/kg (en tant que composé)	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
					Interrompu	UE (pour des raisons de sécurité; le JECFA a déjà constaté que les enfants constituent une sous catégorie à risque eu égard à l'exposition à l'aluminium;

5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554) ²²						
Fonction: agent antiagglomérant						
Food Cat. No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Etape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						Les produits de boulangerie fine sont largement consommés par les enfants)
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	BPF	6, 174 & 179	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					Interrompu	UE (pas de besoin technologique dans les pâtes précuites; non autorisé dans aucun CC pertinent pour 8.3.2: STAN 088-1981 sur la corned beef en conserve, STAN 089-1981 sur la luncheon meat, STAN 098-1981 sur la chopped meat cuite; il n'y a aucune raison d'autoriser cet additif alimentaire dans la section rubrique d'index section 08.3)
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF	3, 6 & 174	3	Interrompu	UE (on s'interroge sur le besoin technologique, en particulier pour les BPF; on a constaté que la saucisse est largement consommée par les enfants et constitue un contribuant principal; pour des raisons de sécurité, l'UE recommande d'interrompre le travail sur cette catégorie)
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	10000 mg/kg	6 & 174	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					10000 mg/kg (794 mg/kg en tant qu'aluminium) ²⁴	CEFS (la note 56 "l'amidon fourni n'est pas présent" devrait être ajoutée)
					Interrompu	UE (à cause de problèmes de sécurité, l'UE à l'intention de revoir son autorisation actuelle sur les additifs avec de l'aluminium dans le sucre et de retirer cette autorisation; le sucre constitue un aliment de base qui est largement consommé sur une base quotidienne)
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56 ²⁵	2006		

²⁴ La teneur sur la base anhydre en tant que Al₂O₃ est pas moins de 5.0% et pas plus de 15.0% (Directive 2008/84/EC – normes pour des critères de pureté sur les additifs alimentaires). Par conséquent, 10000 mg SIN 554 correspond à un max. de 1500 mg/kg Al₂O₃ (Poids moléculaire = 102 g/Mol ou 102000 mg/Mol, ce qui correspond à 54000 mg Al) et 1500 mg Al₂O₃ correspond à 794 mg Al (arrondi).

²⁵ Note 56 L'amidon fourni n'est pas présent

5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554) ²²						
Fonction: agent antiagglomérant						
Food Cat. No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Etape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
12.1.1	Sel	20000 mg/kg	6	3	<u>20000 mg/kg (non spécifié)</u> <u>Définir le NM en tant qu'aluminium</u>	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					20000 mg/kg (en tant que composé) <u>1150 mg/kg (en tant qu'aluminium)</u>	UESalt (NM proposé basé sur la perspective technologique et pas un niveau réalisable afin de garantir la fonctionnalité correcte du sel; les niveaux utilisés en pratique sont <30.000mg/kg sel, en tant que composé d'aluminium et non pas en tant qu'aluminium)
					15000 mg/kg (en tant que composé) <u>860 mg/kg (en tant qu'aluminium)</u>	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
					Interrompu	UE (pour des raisons de sécurité l'UE recommande d'interrompre le travail sur cet aliment de base qui est consommé sur une base journalière; sur la base de NM de 1.15 mg/g sel, et un adulte de 60 kg atteint la DJA en consommant 7g sel/jour; par conséquent, il y a une exposition pertinente de l'aluminium qui peut venir du sel aussi)
12.1.1	Salt	BPF		2006		
12.1.2	Succédanés du sel	10000 mg/kg	6		20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					Interrompu	UE (pour des raisons de sécurité l'UE recommande d'interrompre le travail sur cet aliment de base qui est consommé sur une base journalière)
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	6 & 174	3	875 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Brésil (conformément à l'industrie)
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					30000 mg/kg (1710 mg/kg en tant qu'aluminium)	ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant dans les assaisonnements pour prévenir l'agglutination et améliorer l'aptitude à la fluidisation)

5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554) ²²						
Fonction: agent antiagglomérant						
Food Cat. No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Etape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					20000 mg/kg (en tant que composé) <u>1150 mg/kg (en tant qu'aluminium)</u>	Canada (LE NM est reporté par les industries alimentaires; cela devrait être converti en une base d'Aluminium en utilisant les normes du JECFA ou du FCC)
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	10000 mg/kg	6 & 174	3	570 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Brésil
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					10000 mg/kg (570 mg/kg en tant qu'aluminium)	ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant dans les assaisonnements pour prévenir l'agglutination et améliorer l'aptitude à la fluidisation)
					Interrompu	UE (non autorisé dans STAN 117-1981 sur les bouillons et les consommés; les phosphates de calcium sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants)
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	10000 mg/kg	6 & 174	3	570 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Brésil
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					20000 mg/kg (1140 mg/kg en tant qu'aluminium)	ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant dans les assaisonnements pour prévenir l'agglutination et améliorer l'aptitude à la fluidisation)
					Interrompu	UE (ne soutient pas cette nouvelle proposition sur l'aluminium tandis que la DHTP est déjà excédée et le JECFA recommande de réduire les conditions de son emploi)
13.6	Suppléments alimentaires	BPF	6 & 174	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					Interrompu	UE (pas de justification technologique)

5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554) ²²						
Fonction: agent antiagglomérant						
Food Cat. No.	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Etape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boisson à base d'eau aromatisée	10000 mg/kg	6 & 174	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					1000 mg/kg (en tant que composé)	ICBA (serait d'accord pour interrompre le projet de disposition étant donné qu'il y a des agents antiagglomérants alternatifs disponibles et généralement utilisés dans les boissons en poudre)
					Interrompu	UE (est fermement opposée à autoriser l'aluminium dans les boissons aromatisées; un enfant de 20kg atteint la DHTP en consommant autour de 2.85mg Al/jour; au NM de 1.15 mg Al/g de boisson, peu de ml de boissons sont suffisantes pour l'enfant pour atteindre la DHTP)
15.1	Produits apéritifs à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	120 mg/kg	6	3	20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC
					2000 mg/kg (114mg/kg en tant qu'aluminium)	ICGMA (les snacks ont fréquemment des mélanges d'assaisonnements qui leur sont appliqués pour créer de nouveaux arômes ou produits; ces assaisonnements doivent couler afin d'adhérer correctement le produit; SIN 554 est nécessaire en tant qu'agent antiagglomérant dans ces assaisonnements pour empêcher les composants d'adhérer les uns aux autres et alors de ne pas adhérer au snack)