



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Point 5 d de l'ordre du jour

CX/FA 12/44/10 Add.1
Février 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-quatrième session

Hangzhou, Chine, 12-16 mars 2012

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'ALUMINIUM DE LA NGAA

Préparé par le Brésil

Cet addendum est destiné à corriger certaines inexactitudes dans le document CX/FA 12/44/10, en particulier dans la **recommandation 5 “pour discussion ultérieure”**, en ce qui concerne les entrées pour **les catégories d'aliments 12.2.2, 12.5.2, et 12.6.3** pour le document **SIN 554 “ aluminosilicate de sodium”** et pour le document **SIN 556 “silicate de calcium d'aluminium »** et dans la **recommandation 7 “révocation/ interruption » pour le document SIN 554 “ aluminosilicate de sodium ”**.

Les modifications sont présentées en **gris**

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
01.1.2	Boissons lactées aromatisées et/ou fermentées (par exemple lait au chocolat, cacao, lait de poule, yaourts à boire, boissons à base de petit lait)	20000 mg/kg	6	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (niveaux pour SIN 554 (Na ₂ O:Al ₂ O ₃ :13SiO ₂)) (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
					57 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (utilisé dans les mélanges secs de chocolat chauds)
					Interrompu	Thaïlande EU (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	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
					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 sous 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	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	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	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (ainsi qu'autorisé dans la norme Codex 207)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA – pour le lait et analogues de poudre de crème (par ex., poudre d'huile de soja) et 5000 mg/kg en tant que composé pour les écrémeuses à base lactée (par ex, poudre de lait et poudre de crème)
					Interrompu	Brésil (la Norme Codex 207-1999 NORME CODEX POUR LES POUDRES DE LAIT ET LA POUDRE DE CREME inclut la disposition relative à divers agents antiagglomérants avec un NM de 10000 mg/kg unique ou en combinaison. Puisqu'il y a des substituts alternatifs, le Brésil soutient l'interruption de cette disposition)
					860 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (NM reporté par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant)
01.6.2.1	Fromage affiné y compris la croûte	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (comme autorisé dans la norme 283 Codex) agent antiagglomérant dans le fromage râpé)
					Interrompu	Brésil (la Norme Codex 283-1978 NORME GENERALE CODEX POUR LE FROMAGE inclut les silicates e tant qu'agents antiagglomérants avec le NM de 10000mg/kg, seul ou en combinaison. Puisqu'il y a des substituts alternatifs, le Brésil soutient l'interruption de cette disposition) EU (L'EFSA a souligné que les produits laitiers en particulier le fromage sont parmi les contributeurs principaux de l'aluminium, au moins dans l'UE; À cause de problème de sécurité, l'UE recommande

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
						d'interrompre l'activité dans cette catégorie; les substituts sont utilisés par l'industrie de l'UE)
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution ; par exemple ; pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
					1425 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant qui aide à prévenir l'adhérence des composants les uns aux autres; pour garantir l'aptitude à la fluidisation pour cette poudre de fromage et pour empêcher l'agglutination)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Le NM est reporté par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant)
01.6.4	Fromage transformé	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					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)
					860 mg/kg (en tant qu'aluminium)	Canada (Le NM reporté par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant dans le fromage râpé gratiné). Le Canada s'interroge si cet emploi dans le fromage râpé/découpé devrait être indiqué dans le "fromage transformé »? Selon la NGAA, un tel traitement mécanique (par ex. le fromage découpé, râpé) ne ferait pas partie dans la catégorie de fromage transformé mais serait inclus dans 01.6.2 (le fromage affiné).
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					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	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					1140 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	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
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	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
06.6	Pâtes à frire (par exemple pour pain ou pâtes à frire pour poissons ou volaille)	20000 mg/kg	6	3	GMP	Mexique
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC
					80 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Le NM est reporté par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant)

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	10000 mg/kg	6 & 174	3	GMP	Mexique
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					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)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	Canada (Le NM est reporté par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant)
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple gâteaux, crêpes)	10000 mg/kg	6	3	GMP	Mexique
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (pour assurer l'aptitude à la fluidisation et prévenir l'agglutination)
					1140 mg/kg	Canada (Le NM est reporté par les industries alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant)
					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; Les produits de boulangerie fine sont largement consommés par les enfants)
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	10000 mg/kg	6 & 174	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					794 mg/kg en tant qu'aluminium	CEFS (la note 56 « l'amidon fournie n'est pas présent » devrait être ajoutée)

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					Interrompu	Brésil (LA NORME CODEX POUR LES SUCRES - CODEX STAN 212-1999 inclut les silicates en tant qu'agents antiagglomérants. Puisqu'il existe des substituts alternatifs le Brésil soutient l'interruption de cette disposition) 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)
12.1.2	Succédanés du sel	10000 mg/kg	<u>6, 174</u>	6	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					Interrompu	EU (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 – Le NM reporté par l'industrie alimentaire nécessaire pour prévenir l'agglutination et l'amélioration de l'aptitude à la fluidisation. L'emploi du silicate de sodium d'aluminium est justifié par sa structure moléculaire qui autorise le flux d'assaisonnement et de condiments moins cristallisés le long du site de production. Par conséquent ce n'est pas possible se substituer cet additif alimentaire mais il peut être utilisé en combinaison avec d'autres agents antiagglomérants tels que le dioxyde de silicate.
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					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)
12.5.2	Préparations pour	10000 mg/kg	6 & 174	3	570 mg/kg en tant	Brésil – nécessaire pour empêcher l'agglutination dans les produits

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
	potages et bouillons				qu'aluminium	hautement hygroscopiques.
					1150 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					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 - nécessaire pour empêcher l'agglutination dans les produits hautement hygroscopiques
					1150 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					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)
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	120 mg/kg	6	3	1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					Interrompu	Thaïlande
						Brésil (si l'emploi est dans les assaisonnements pour les snacks, alors la disposition pour la catégorie d'aliments 12.2.2 est suffisante)
					Canada (si l'emploi est dans les assaisonnements pour les snacks, alors	

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
5. ALUMINOSILICATE DE SODIUM (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
	légumineuses)					la disposition pour la catégorie d'aliments 12.2.2 est suffisante. Les notes qu'un tel emploi pourrait aussi peut-être être placé dans la disposition pour le sel (12.1.1) depuis que l'industrie a indiqué l'emploi de 554 en tant qu'agent antiagglomérant dans le composant du sel de certains assaisonnements pour les aliments de snack dans cette catégorie d'aliments).
					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)

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	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	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	265 mg/kg en tant	IDF

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
					qu'aluminium	
					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	3	265 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
					Interrompu	EU (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 exemple ; pour sauces au fromage)	10000 mg/kg	6 & 174	3	265 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
01.6.4	Fromage transformé	10000 mg/kg	6, 174 & 177	3	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	265 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF (devrait être conforme aux autres normes de fromage)

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum	265 mg/kg	6 & 174	3	7 mg/kg en tant qu'aluminium	IDF
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	6, 56	3	265 mg/kg en tant qu'aluminium	CEFS (propose ce NM en accord avec l'UE dans les préparations sèches en poudre y compris les sucres; la note 174 "Unique 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).
					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)
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30000 mg/kg	6 & 174	3	875 mg/kg en tant qu'aluminium	Brésil – Le NM reporté par l'industrie alimentaire nécessaire pour prévenir l'agglutination et l'amélioration de l'aptitude à la fluidisation. L'emploi du silicate de sodium d'aluminium est justifié par sa structure moléculaire qui autorise le flux d'assaisonnement et de condiments moins cristallisés le long du site de production. Par conséquent ce n'est pas possible se substituer cet additif alimentaire mais il peut être utilisé en combinaison avec d'autres agents antiagglomérants tels que le dioxyde de silicate.
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					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)
12.5.2	Préparations pour potages	10000 mg/kg	6 & 174	3	570 mg/kg en tant	Brésil – nécessaire pour empêcher l'agglutination dans les produits

Recommandation 5: Le groupe de travail électronique recommande <u>une discussion plus étendue</u> sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
SILICATE D'ALUMINIUM CALCIQUE (SIN 556)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
	et bouillons				qu'aluminium	hautement hygroscopiques
					1150 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					570 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant dans ces mélanges pour prévenir l'agglutination et améliorer l'aptitude à la fluidisation)
					Interrompu	EU (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	570 mg/kg en tant qu'aluminium	Brésil – nécessaire pour empêcher l'agglutination dans les produits hautement hygroscopiques.
					1150 mg/kg en tant qu'aluminium	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					1140 mg/kg en tant qu'aluminium	ICGMA (utilisé en tant qu'agent antiagglomérant dans ces mélanges 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)

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la <u>révocation/interruption</u> des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
SODIUM ALUMINOSILICATE (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
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 – conversion du niveau maximal adopté sur une base d'aluminium
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	20000 mg/kg	6	3	GMP	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					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	GMP	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant qu'aluminium)	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					Interrompu	Thaïlande UE (pas de besoin technologique dans les pâtes précuites)
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux)	20000 mg/kg	6	3	GMP	Mexique
					20000 mg/kg (1150 mg/kg en tant	IFAC (nécessaire pour l'antiagglomérant)

Recommandation 7: Le groupe de travail électronique recommande la <u>révocation/interruption</u> des dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium:						
SODIUM ALUMINOSILICATE (SIN 554)						
Fonction: agent antiagglomérant						
N° de catégories d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape/Année adoptée	Niveaux proposés/ Base	Observations
	de riz, puddings au tapioca)				qu'aluminium)	
					Interrompu	Thaïlande 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)
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56	2006		
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 (nécessaire pour l'antiagglomérant)
					5000 mg/kg (pas de base de rapport)	Inde
					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) 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)