



Ordre de jour 5

FA/44 INF/02
Octobre 2011

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-quatrième session

Chine, 12-16 mars 2012

DOCUMENT D'INFORMATION SUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS

(préparé par le Secrétariat du Codex)

GÉNÉRALITÉS

1. Ce document a été préparé suite à la requête de la quarante-deuxième session du CCFA que le Secrétariat du Codex rédige et régulièrement met à jour un document d'information rassemblant toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex (réf. ALINORM 10/33/12, par. 156).

NOTES EXPLICATIVES

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

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

Annexe I**Liste des Normes de Produits Codex**

Côte du document	Titre	Dispositions relatives aux additifs alimentaires	Comité responsable
CODEX STAN 3-1991	Norme pour le saumon en conserve	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCFFP ¹
CODEX STAN 12-1987	Norme pour le miel	OUI (aucun additif n'est autorisé: comme « facteurs essentiels de composition et de qualité »)	CCS ²
CODEX STAN 13-1981	Norme pour les tomates en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 17-1981	Norme pour la purée de pomme en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 19-1981	Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des norms individuelles	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCFO ¹
CODEX STAN 33-1981	Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	OUI	CCFO ¹
CODEX STAN 36-1981	Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 37-1991	Norme pour les crevettes en conserve	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 38-1981	General Norme pour les champignons comestibles et les produits dérivés	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 39-1981	Norme pour les chanpignons comestibles séchés	NO	CCPFV ¹
CODEX STAN 40R-1981	Norme pour les chanterelles fraîches (norme régionale européenne)	NO	CCEURO ¹ / CCFFV ¹
CODEX STAN 41-1981	Norme pour les petits pois surgelés	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 42-1981	Norme pour les ananas en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 52-1981	Norme pour les friases surgelées	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 53-1981	Norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)	NO	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 57-1981	Norme pour les concentrés de tomates traités	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 60-1981	Norme pour les framboises en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 61-1981	Norme pour les poires en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 62-1981	Norme pour les fraises en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 66-1981	Norme pour les olives de table	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 67-1981	Norme pour les raisins secs	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 69-1981	Norme pour les framboises surgelées	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCPFV ¹
CODEX STAN 70-1981	Norme pour le thon et la bonite en conserve	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 72-1981	Norme pour les préparations destinées aux nourissons et les préparations données à de fins médicales spéciales aux nourissons	OUI	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 73-1981	Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)	OUI	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 74-1981	Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourissons et enfants en bas âge	OUI	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 75-1981	Norme pour les pêches surgelées	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 76-1981	Norme pour les mirtilles surgelées	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCPFV ¹
CODEX STAN 77-1981	Norme pour les épinards surgelés	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCPFV ¹
CODEX STAN 78-1981	Norme pour le cocktail de fruits en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 86-1981	Norme pour le beurre de cacao	OUI	CCCPC ²
CODEX STAN 87-1981	Norme pour le chocolat et les produits de chocolat	OUI	CCCPC ²
CODEX STAN 88-1981	Norme pour le Corned Beef	OUI	CCPMPP ³
CODEX STAN 89-1981	Norme pour le Luncheon Meat	OUI	CCPMPP ³
CODEX STAN 90-1981	Norme pour la chair de crab en conserve	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 92-1981	Norme pour les crevettes surgelées	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 94-1981	Norme pour les sardines ou les produits du type sardines en conserve	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 95-1981	Norme pour les langoustes, langoustines, homards	OUI	CCFFP ¹

Côte du document	Titre	Dispositions relatives aux additifs alimentaires	Comité responsable
	et cigales de mer surgelés		
CODEX STAN 96-1981	Norme pour le jambon cuit	OUI	CCPMPP ³
CODEX STAN 97-1981	Norme pour l'épaule de porc cuit	OUI	CCPMPP ³
CODEX STAN 98-1981	Norme pour le "Chopped Meat"	OUI	CCPMPP ³
CODEX STAN 99-1981	Norme pour la macedoine de fruits tropicaux en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 103-1981	Norme pour les myrtilles américaines surgelées	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCPFV ¹
CODEX STAN 104-1981	Norme pour les poiraux surgelés	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCPFV ¹
CODEX STAN 105-1981	Norme pour les cacao en poudres et les mélanges secs de cacao et de sucres	OUI	CCCPC ²
CODEX STAN 108-1981	Norme pour les eaux minérales naturelles	NO	CCNMW ¹
CODEX STAN 110-1981	Norme pour les brocolis surgelés	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCPFV ¹
CODEX STAN 111-1981	Norme pour les choux-fleurs surgelés	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 112-1981	Norme pour les choux de Bruxelles surgelés	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCPFV ¹
CODEX STAN 113-1981	Norme pour les haricots verts et les haricots beurre surgelés	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCPFV ¹
CODEX STAN 114-1981	Norme pour les pommes de terre frites surgelées	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 115-1981	Norme pour les cornichons (concombres) en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 117-1981	Norme pour les bouillons et consommés	OUI	CCSB ³
CODEX STAN 118-1981	Norme pour les aliments "exempts de gluten"	NO	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 119-1981	Norme pour le poisson en conserve	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 130-1981	Norme pour les abricots secs	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 131-1981	Norme pour les pistaches non décortiquées	NO	CCPFV ¹
CODEX STAN 132-1981	Norme pour le maïs en grains surgelés	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 133-1981	Norme pour le maïs en épi surgelé	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 140-1983	Norme pour les carottes surgelées	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 141-1983	Norme pour le cacao en pâte (liquer de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	OUI	CCCPC ²
CODEX STAN 143-1985	Norme pour les dates	OUI	CCFFV ¹
CODEX STAN 145-1985	Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 150-1985	Norme pour le sel de qualité alimentaire	OUI (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA)	CCFA ¹
CODEX STAN 151-1989	Norme pour le gari	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 152-1985	Norme pour la farine de blé	OUI	CCCPL ²
CODEX STAN 153-1985	Norme pour la maïs	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 154-1985	Norme pour la farine complète de maïs	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 155-1985	Norme pour la farine de maïs dégermé et le grau de maïs dégermé	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 156-1987	Norme pour les préparations de suite	OUI	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 159-1987	Norme pour les mangues en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 160-1987	Norme pour le chutney de mangue	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 163-1987	Norme pour les produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCVP ²
CODEX STAN 165-1989	Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de cahir de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 166-1989	Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panes ou enrobés de pâte à frire	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 167-1989	Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille de Gadides	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 169-1989	Norme pour le mil chandelle en grains entiers et décortiqués	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 170-1989	Norme pour la farine de mil chandelle	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 171-1989	Norme pour certains légumes secs	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 172-1989	Norme pour le sorgho en grains	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 173-1989	Norme pour la farine de sorgho	NO	CCCPL ²

Côte du document	Titre	Dispositions relatives aux additifs alimentaires	Comité responsable
CODEX STAN 174-1989	Norme générale pour les matières protéiques végétales	OUI (classe des auxiliaires technologiques)	CCVP ²
CODEX STAN 175-1989	Norme pour les matières protéiques de soja	OUI (classe des auxiliaires technologiques)	CCVP ²
CODEX STAN 176-1989	Norme pour la farine comestible de manioc	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 177-1991	Norme pour la noix de coco râpé desséchée	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 178-1991	Norme pour la semoule et la farine de blé dur	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 181-1991	Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	OUI (les additifs alimentaires approuvés par le JECFA aux niveaux n'excédant pas le DJA)	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 182-1993	Norme pour les ananas	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 183-1993	Norme pour les papayes	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 184-1993	Norme pour les mangues	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 185-1993	Norme pour les nopals	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 186-1993	Norme pour les figues de Barbarie	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 187-1993	Norme pour les caramboles	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 188-1993	Norme pour le maïs nain	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 189-1993	Norme pour les ailerons de requin séchées	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCFFP ¹
CODEX STAN 190-1995	Norme pour les filets de poisson surgelés	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 191-1995	Norme pour les calamars crus surgelés	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCFFP ¹
CODEX STAN 196-1995	Norme pour les litchis	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 197-1995	Norme pour les avocats	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 198-1995	Norme pour le riz	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 199-1995	Norme pour le blé et le blé dur	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 200-1995	Norme pour les arachides	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 201-1995	Norme pour l'avoine	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 202-1995	Norme pour le couscous	OUI (aucun Additif ne doit être incorporé)	CCCPL ²
CODEX STAN 203-1995	Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	YES (les additifs alimentaires approuvés par le JECFA aux niveaux n'excédant pas le DJA)	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 204-1995	Norme pour les mangustans	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 205-1997	Norme pour les bananes	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 207-1999	Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 208-1999	Norme pour les fromages en saumure	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 210-1999	Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique	OUI	CCFO ¹
CODEX STAN 211-1999	Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique	OUI	CCFO ¹
CODEX STAN 212-1999	Norme pour les sucres	OUI	CCS ²
CODEX STAN 213-1999	Norme pour les limes	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 214-1999	Norme pour les pamplemousses	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 215-1999	Norme pour les guayaves	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 216-1999	Norme pour les chayottes	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 217-1999	Norme pour les limes mexicaines	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 218-1999	Norme pour le gingembre	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 219-1999	Norme pour les pomelos	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 220-1999	Norme pour les longanes	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 221-2001	Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 222-2001	Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacées et mollusques	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 223-2001	Norme pour le kimchi	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 224-2001	Norme pour les choux caraïbes	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 225-2001	Norme pour les asperges	NO	CCFFV ¹

Côte du document	Titre	Dispositions relatives aux additifs alimentaires	Comité responsable
CODEX STAN 226-2001	Norme pour les physalis	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 227-2001	Norme générale pour les eaux potables en bouteille / conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles)	OUI (NGAA mentionnée parmi les critères pour l'addition des minéraux)	CCNMW ²
CODEX STAN 236-2003	Norme pour les anchois bouillis salés séchés	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCFFP ¹
CODEX STAN 237-2003	Norme pour les pitahayas	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 238-2003	Norme pour le manioc doux	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 240-2003	Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 241-2003	Norme pour les pousses de bambou en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 242-2003	Norme pour les fruits à noyaux en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 243-2003	Norme pour lais laits fermentés	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 244-2004	Norme pour le hareng de l'Atlantique et les sprats salés	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 245-2004	Norme pour les oranges	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 246-2005	Norme pour les rambutans	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 247-2005	Norme pour les jus et les nectares de fruits	OUI	TFFJ ³
CODEX STAN 249-2006	Norme pour les nouilles instantanées	OUI	CCCPL ²
CODEX STAN 250-2006	Norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 251-2006	Norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale en poudre	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 252-2006	Norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 253-2006	Norme pour les matières grasses laitières à tainer	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 254-2007	Norme pour certains agrumes en conserve	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 255-2007	Norme pour les raisins de table	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 256-2007	Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	OUI	CCFO ¹
CODEX STAN 257R-2007	Norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve	OUI	CCNEA ¹
CODEX STAN 258R-2007	Norme régionale pour le <i>Foul Medames</i> en conserve	OUI	CCNEA ¹
CODEX STAN 259R-2007	Norme régionale pour le tahiné	NO	CCNEA ¹
CODEX STAN 260-2007	Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 262-2007	Norme pour la Mozzarella	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 263-2007	Norme pour le Cheddar	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 264-2007	Norme pour le Danbo	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 265-2007	Norme pour l'Edam	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 266-2007	Norme pour le Gouda	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 267-2007	Norme pour l'Havarti	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 268-2007	Norme pour le Samsøe	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 269-2007	Norme pour l'Emmental	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 270-2007	Norme pour le Tilsiter	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 271-2007	Norme pour le Saint-Paulin	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 272-2007	Norme pour le Provolone	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 273-2007	Norme pour le Cottage Cheese	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 274-2007	Norme pour le Coulommiers	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 275-2007	Norme pour le fromage à la crème (ou «Cream Cheese »)	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 276-2007	Norme pour le Camembert	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 277-2007	Norme pour le Brie	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 278-2007	Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper	NO	CCMMP ²
CODEX STAN 279-1971	Norme pour le beurre	OUI (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA)	CCMMP ²
CODEX STAN 280-1973	Norme pour les produits à base de matières grasses laitières	OUI (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA + gaz inerte)	CCMMP ²
CODEX STAN 281-1971	Norme pour les laits concentrés	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 282-1971	Norme pour les laits concentrés sucrés	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 283-1978	Norme pour le fromage	OUI	CCMMP ²

Côte du document	Titre	Dispositions relatives aux additifs alimentaires	Comité responsable
CODEX STAN 284-1971	Norme générale pour les fromages de lactosérum	OUI (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA)	CCMMP ²
CODEX STAN 288-1976	Norme pour la crème et les crèmes préparées	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 289-1995	Norme pour les poudres de lactosérum	OUI (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA)	CCMMP ²
CODEX STAN 290-1995	Norme pour la caseine alimentaire et les produits dérivés	OUI	CCMMP ²
CODEX STAN 291-2010	Norme pour le caviar d'esturgeon	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 292-2008	Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 293-2008	Norme Codex pour les tomates	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 294R-2009	Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort	OUI	CCASIA ¹
CODEX STAN 295R-2009	Norme régionale pour les produits à base de ginseng	NO	CCASIA ¹
CODEX STAN 296-2009	Norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 297-2009	Norme pour certains légumes en conserve (dispositions générales)	OUI	CCPFV ¹
CODEX STAN 298R-2009	Norme régionale pour la pâte de soja fermentée	OUI	CCASIA ¹
CODEX STAN 299-2010	Norme pour les pommes	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 300-2010	Norme pour le manioc amer	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 301R-2011	Norme régionale pour la farine de sagou comestible	OUI (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA)	CCASIA ¹
CODEX STAN 302-2011	Norme pour la sauce de poisson	OUI	CCFFP ¹
CODEX STAN 303-2011	Norme pour les tamarillos	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 304R-2011	Norme régionale pour la coriandre du Mexique	NO	CCLAC ¹
CODEX STAN 305R-2011	Norme régionale pour la lucuma	NO	CCLAC ¹
CODEX STAN 306R-2011	Norme régionale pour la sauce chili	OUI	CCASIA ¹
CODEX STAN 307-2011	Norme pour les piments forts	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 308R-2011	Norme régionale pour la harissa	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCNEA ¹
CODEX STAN 309R-2011	Norme régionale pour le halva avec tahiné (halwa shamia)	OUI (référence au tableau 3 de la NGAA)	CCNEA ¹

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

CCASIA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
CCCPL	Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses
CCEURO	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFP:	Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et huiles
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et Caraïbes
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNEA	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPCP	Comité du Codex sur les produits cacao et le chocolat
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPMPP	Comité du Codex sur les produits carnés traités à base de viande et de chair de volaille
CCS	Comité du Codex sur les sucres
CCSB	Comité du Codex sur les potages et bouillons
CCVP	Comité du Codex sur les protéines végétales
TFFJ:	Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et légumes

Annexe II**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENUE DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX****NORME POUR LE SAUMON EN CONSERVE
(CODEX STAN 3-1991)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

**NORME POUR LE MIEL
(CODEX STAN 12-1987)****3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

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

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

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

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

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

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

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

3.2 Colorants

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

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

N° SIN	Additif	Concentration maximale
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, légumes	25 mg/kg
160a(i)	Bêta-carotène, synthétique	25 mg/kg (seuls ou en combinaison)
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Bêta-Apo-8'-Caroténal	
160f	Acide bêta-apo-8'-Caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	Extraits d'annatto, sur base de bixine	10 mg/kg (sous forme de bixine)
3.3 Arômes		
Arômes naturels et leurs équivalents synthétiques, ainsi que d'autres saveurs synthétiques, sauf ceux qui sont connus pour présenter un risque de toxicité		
3.4 Antioxygènes		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)
305	Stéarate d'ascorbyle	300 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307a	d-alpha-tocophérol	
307b	Concentré de tocophérol mélangé	
307c	dl-alpha tocophérol	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallates, BHA, BHT et/ou BHQT, 200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus		
389	Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg
3.5 Antioxygènes synergiques		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrates de sodium dihydrogène	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	
3.6 Antimoussants (pour les huiles et graisses de friture)		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

**NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE
(CODEX STAN 33-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Huiles d'olives vierges

Aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

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

L'adjonction d'alpha-tocophérols (d-alpha tocophérol (INS 307a); concentré de tocophérol mélangé (INS 307b); dl-alpha-tocophérol (INS 307c)) aux produits précités est autorisée pour remplacer les tocophérols naturels perdus au cours du processus de raffinage. La concentration d'alpha-tocophérol dans le produit final ne doit pas dépasser 200 mg/kg.

**NORME POUR LE POISSON ÉVISCÉRÉ ET NON ÉVISCÉRÉ SURGELÉ
(CODEX STAN 36-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

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

**NORME POUR LES CREVETTES EN CONSERVE
(CODEX STAN 37-1991)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

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

**NORME POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET PRODUITS DÉRIVÉS
(CODEX STAN 38-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES SÉCHÉS
(CODEX STAN 39-1981)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES CHANTERELLES FRAÎCHES (Norme régionale européenne)
(CODEX STAN 40-R-1981)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES PETITS POIS SURGELÉS
(CODEX STAN 41-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

* Confirmation provisoire.

**NORME POUR LES ANANAS EN CONSERVE
(CODEX STAN 42-1981)**

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Concentration maximale
3.1 Aromatisants	
3.1.1	Essences de fruits naturelles
3.1.2	Arôme de menthe (essence de menthe)
3.2 Agent acidifiant	
	Acide citrique

Limitée par les BPF

3.3	Agent antimoussant	
	Diméthylpolysiloxan	10 mg/kg

**NORME POUR LES FRAISES SURGELÉES
(CODEX STAN 52-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

		Concentration maximale
	Acide ascorbique	Limitée par les BPF
	Acide citrique	

**NORME POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME PAUVRES EN SODIUM
(Y COMPRIS LES SUCCÉDANÉS DU SEL)
(CODEX STAN 53-1981)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS
(CODEX STAN 57-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME POUR LES FRAMBOISES EN CONSERVE
(CODEX STAN 60-1981)**

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME DU CODEX POUR LES POIRES EN CONSERVE
(CODEX STAN 61-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1	Agent acidifiant	
270	Acide lactique	Limitée par les BPF
296	Acide malique	
330	Acide citrique	
334	Acide L-tartrique	1300 mg/kg
4.2	Colorants (autorisés uniquement dans les emballages spéciaux pour fêtes)	
102	Tartrazine	200 mg/kg de produit final seuls ou en combinaison
123	Amaranthe	
124	Ponceau 4R	
129	Rouge Allura AC	
143	Vert solide FCF	

4.3	Aromatisants	
	Aromatisants naturels et artificiels à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la poire	Limitée par les BPF

**NORME POUR LES FRAISES EN CONSERVE
(CODEX STAN 62-1981)**

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME POUR LES OLIVES DE TABLE
(CODEX STAN 66-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

		Concentration maximale (exprimée en poids m/m sur le poids total des olives, saumure comprise)
4.1	Agents de conservation Les agents suivants peuvent être utilisés seuls ou en toute combinaison dans les olives soit non entièrement fermentées, soit non conservées par stérilisation thermique:	
4.1.1	Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium	1 g/kg (exprimée en acide benzoïque)
4.1.2	Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium	0.5 g/kg (exprimée en acide sorbique)
4.2	Agent acidifiants	
4.2.1	Acide lactique	15 g/kg
4.2.2	Acide citrique	15 g/kg
4.2.3	Acide L(+) tartrique	15 g/kg
4.2.4	Acide acétique	Limitée par les BPF
4.2.5	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
4.3	Antioxygène	
	Acide L-ascorbique	0.2 g/kg
4.4	Stabilisants	
4.4.1	Ferrous gluconate (uniquement pour stabiliser la couleur des olives confites noircies par oxydation)	0.15 g/kg (exprimés en tant que Fe total dans le fruit)
4.4.2	Lactate ferreux	0.15 g/kg (exprimés en tant que Fe total dans le fruit)
4.5	Aromatisants	
	Aromatisants naturels définis par le Codex Alimentarius	Limitée par les BPF
4.6	Exhausteur de la saveur (uniquement pour les olives farcies aux anchois)	
4.6.1	Monoglutamate de sodium	5 g/kg
4.7	Epaississants et gélifiants (uniquement pour les pâtes destinées aux farces)	
4.7.1	Alginate de sodium	5 g/kg
4.7.2	Carragénine	Limitée par les BPF
4.7.3	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
4.7.4	Gomme guar	Limitée par les BPF
4.7.5	Gomme xanthan	3 g/kg
4.8	Agents raffermissants (uniquement pour les olives farcies avec des pâtes)	
4.8.1	Chlorure de calcium	1.5 g/kg exprimée en calcium en ion Ca dans le produit final farci
4.8.2	Lactate de calcium	
4.8.3	Citrate de calcium	
4.8.4	Chlorure de potassium	1.5 g/kg exprimée en ion potassium dans le produit final farci
4.9	Autres additifs	
4.9.1	Sodium or Hydroxyde de potassium	Limitée par les BPF

4.9.2	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
4.10	Auxiliaires technologiques	
4.10.1	Cultures de micro-organismes lactiques	Limitée par les BPF
4.10.2	Azote	Limitée par les BPF
4.10.3	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

	Additif	Concentration maximale dans le produit fini
Épaississants et gélifiants (à n'utiliser que dans le liquide de couverture)		
400	Acide alginique	BMF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar	
407	Carragenane et sels Na, K, NH ₄ (et furcellarane)	
407a	Algue eucema transformée	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
415	Gomme xanthan	
440	Pectines	
1466	Carboxyméthyl cellulose sodique	
Amidons modifiés		
1401	Amidon traité aux acides (including white and yellow dextrans)	BMF
1402	Amidon traité aux alcalis	
1404	Amidon oxydé	
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de diamidon estérifié	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1420/1421	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Amidon hydroxypropylique phosphate	
Régulateurs d'acidité		
260	Acide acétique	BMF
270	Acide lactique, L-, D-, et DL-	
330	Acide citrique	
Arômes naturels		
	Huiles d'épices	BMF
	Extraits d'épices	
	Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits)	
	For Canned Tuna and Bonito Only	

Régulateurs d'acidité		
450	Diphosphate sodique	10 mg/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , (y compris les phosphates naturels)

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

SECTION A: NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation
4.1	Epaississants	
412	Gomme guar	0.1 g dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées
410	Farine de graines de caroube	0.1 g dans tous les types de préparation pour nourrisson
1412	Phosphate de diamidon	0.5 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les préparations pour nourrisson à base de soja 2.5 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les préparations pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1440	Amidon hydroxypropylique	
407	Carragénine	*1 0.03 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrisson à base de lait ou de soja de type courant 0.1 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
4.2	Emulsifiants	
322	Lécithine	0.5 g dans tous les types de préparation pour nourrisson *2
471	Mono- et diglycérides	0.4 g dans tous les types de préparation pour nourrisson *2
4.3	Régulateurs d'acidité	
524	Hydroxyde de sodium	0.2 g seuls ou en combinaison, et dans les limites relatives au sodium, au potassium et au calcium de la section 3.1.3 e) dans tous les types de préparations pour nourrisson
500ii	Carbonate acide de sodium	
500i	Carbonate de sodium	
525	Hydroxyde de potassium	
501ii	Carbonate acide de potassium	
501i	Carbonate de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	
270	L(+) Acide lactique	Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson
330	Acide citrique	Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson
331i	Citrate monosodique	Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson
331iii	Citrate trisodique	Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson
332	Citrate de potassium	Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson
4.4	Antioxygènes	
307b	Mélange concentré de tocophérols	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrisson
304	Palmitate d'ascorbyle	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrisson
4.5	Gaz de conditionnement	
290	Dioxyde de carbone	BMF
941	Azote	

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

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

SECTION B: PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Voir Section A 4.

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

* Confirmation provisoire.

4.6 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

No. SIN		Concentration maximale	
	Emulsifiants		
322	Lécithines	1500 mg	
471	Mono- et diglycérides	500 mg Seuls ou en combinaison	
472a	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol		
472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol		
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol		
	Régulateurs d'acidité		
500 ii	Carbonate acide de sodium	BMF	
501 ii	Carbonate acide de potassium	BMF	
170 i	Carbonate de calcium	BMF	
270	L(+) Acide lactique	BMF	
330	Acide citrique	BMF	
260	Acide acétique	BMF	
261	Acétate de potassium		
262 i	Acétate de sodium		
263	Acétate de calcium		
296	Acide malique (DL) – forme L(+) uniquement		
325	Lactate de sodium (solution) – forme L(+) uniquement		
326	Lactate de potassium (solution) – forme L(+) uniquement		
327	Lactate de calcium – forme L(+) uniquement		
331 i	Citrate monosodique		
331 ii	Citrate trisodique		
332 i	Monocitrate de potassium		
332 ii	Citrate tripotassique		
333	Citrate de calcium		
507	Acide chlorhydrique		
524	Hydroxyde de sodium		
525	Hydroxyde de potassium		
526	Hydroxyde de calcium		
575	Glucono delta-lactone		BMF
334	Acide L(+) tartarique – forme L(+) uniquement		500 mg Seuls ou en combinaison Tartrates sous forme de résidus dans les biscuits et les biscottes
335 i	Tartrate monosodique		
335 ii	Tartrate disodique		
336 i	Tartrate monopotassique – forme L(+) uniquement		
336 ii	Tartrate dipotassique – forme L(+) uniquement		
337	Tartrate L(+) de potassium sodium - forme L(+) uniquement		
338	Acide orthophosphorique	Seulement comme régulateur de pH 440 mg Seuls ou en combinaison, sous forme de phosphore	
339 i	Orthophosphate monosodique		
339 ii	Orthophosphate disodique		
339 iii	Orthophosphate trisodique		
340 i	Orthophosphate monopotassique		
340 ii	Orthophosphate dipotassique		
340 iii	Orthophosphate tripotassique		
341 i	Orthophosphate monocalcique		
341 ii	Orthophosphate dicalcique		
341 iii	Orthophosphate de magnésium tribasique		
	Antioxygènes		
306	Mélange concentré de tocophérols	300 mg/kg sur base de matière grasse ou d'huile	
307	Alpha-tocophérol	seuls ou en combinaison	
304	Palmitate de L-ascorbyle	200 mg/kg fat	
300	Acide L-ascorbique	50 mg, exprimée en tant qu'acide ascorbique	
301	Ascorbate de sodium		
303	Ascorbate de potassium		
302	Ascorbate de calcium		
	Agents de levage		
503 i	Carbonate d'ammonium	Limitée par les BPF	
503 ii	Carbonate acide d'ammonium		
500 i	Carbonate de sodium		

No. SIN		Concentration maximale
500 ii	Carbonate acide de sodium	
	Epaississants	
410	Gomme de caroube	1000 mg seuls ou en combinaison 2000 mg dans les aliments à base de céréales sans gluten
412	Gomme guar	
414	Gomme arabique	
415	Gomme xanthan	
440	Pectines (amidées et non amidées)	
1404	Amidon oxydé	5000 mg Seuls ou en combinaison
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
1451	Amidon oxyde acétylé	
	Antiagglomérants	
551	Dioxyde de silicium (amorphe)	200 mg pour les céréales sèches seulement
	Gaz de conditionnement	
290	Dioxyde de carbone	BMF
941	Azote	BMF

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

		Concentration maximale
3.1	Colorants	
	Erythrosine (pour colorer les cerises, uniquement lorsque des cerises colorées artificiellement sont utilisées)	Limitée par les BPF
3.2	Aromatisants	
3.2.1	Essences naturelles de fruits	Limitée par les BPF
3.2.2	Arômes naturels et leurs équivalents identiques de synthèse	Limitée par les BPF
3.2.3	Essence de laurier cerise (uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées)	10 mg/kg dans l'ensemble du produit
3.2.4	Essence d'amande amère (uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées)	40 mg/kg dans l'ensemble du produit
3.3	Antioxygène	
	Acide L-ascorbique	500 mg/kg

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

967	Xylitol		
3.6	Agents de glaçage		
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BMF	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
440	Pectine		
901	Cire d'abeille, blanche et jaune		
902	Cire de candelilla		
904	Gomme-laque		
3.7	Antioxygènes		
304	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg	Produits décrits au section 2.1.7.1 calculé sur la base de la teneur en matière grasse
319	Butylhydroquinone tertiaire	200 mg/kg seuls ou en combinaison	
320	Hydroxyanisole butylé		
321	Hydroxytoluène butyle		
310	Gallate de propyle	750 mg/kg	
307	Alpha-tocophérol		
3.8	Colorants (aux fins de décoration seulement)		
175	Or	BMF	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
174	Argent	BMF	
3.9	Agents de charge		
1200	Polydextrose A et N	BMF	Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2
3.10	Auxiliaires technologiques		
		Concentration maximale	
	Hexane (62°C - 82°C)	1 mg/kg	Calculé sur la base de la teneur en matière grasse

* Confirmation provisoire

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.3 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

		Quantité maximale d'ajout
4.1	Agents de conservation	
4.1.1	Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium	200 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium
		Concentration maximale sur le contenu net total du produit final
4.1.2	Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium	125 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium
4.1.3	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
4.2	Antioxygènes	
4.2.1	Acide ascorbique et son sel de sodium	500 mg/kg (exprimée en acide ascorbique seuls ou en combinaison)
4.2.2	Acide isoascorbique et son sel de sodium	
4.3	Aromatisants	
4.3.1	Aromatisants naturels et aromatisants de nature identique définis dans le Codex Alimentarius	Limitée par les BPF
4.4	Exhausteurs de la saveur	
4.4.1	5'-guanylate disodique	Limitée par les BPF
4.4.2	5'-inosinate disodique	Limitée par les BPF
4.4.3	Monoglutamate de sodium	Limitée par les BPF

		Quantité maximale d'ajout
4.5	Régulateurs d'acidité	
4.5.1	Glucono-delta-lactone	3000 mg/kg
4.5.2	Citrate de sodium	Limitée par les BPF
4.6	Agents de rétention d'eau	
4.6.1	Phosphates (présents naturellement et ajoutés)	*1 8000 mg/kg (exprimée en P ₂ O ₅)
4.6.2	Phosphates ajoutés (mono- di- et poly-) de sodium et de potassium	*2 3000 mg/kg (exprimée en P ₂ O ₅), seuls ou en combinaison
4.7	Colorants	
4.7.1	Erythrosine (C.I. No. 45430) pour pallier la décoloration (pour le produit avec liant uniquement)	15 mg/kg

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

*2 N° SIN 339, 340, 450, 451 et 452

4.8 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

	Additif	Concentration maximale dans le produit fini
	Épaississants et gélifiants (à n'utiliser que dans le liquide de couverture)	
400	Acide alginique	

401	Alginate de sodium	BMF
402	Alginate de potassium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar	
407	Carragenane et ses sels Na, K, NH ₄ (y compris furcellarane)	
407a	Algue eucheuma transformée	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
415	Gomme xanthan	
440	Pectines	
466	Carboxyméthyl cellulose sodique	
Amidons modifiés		
1401	Amidon traité aux acides (y compris les dextrines blanches et jaunes)	BMF
1402	Amidon traité aux alcalis	
1404	Amidon oxydé	
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Amidon hydroxypropylique phosphate	
Régulateurs d'acidité		
260	Acide acétique	BMF
270	Acide lactique (L-, D-, and DL-)	
330	Acide citrique	
Arômes naturels		
	Huiles d'épices	BMF
	Extraits d'épices	
	Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits)	

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

		Quantité maximale d'ajout
4.1	Agents de conservation	
4.1.1	Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium	200 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de

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

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

*2 N° SIN 339, 340, 450, 451 et 452

4.8 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

*2 N° SIN 339, 340, 450, 451 et 452

4.8 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

NORME POUR LE « CHOPPED MEAT » (CODEX STAN 98-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

*2 N° SIN 339, 340, 450, 451 et 452

4.8 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

NORME POUR LA MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE (CODEX STAN 99-1981)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME POUR LES MYRTILLES AMERICAINES SURGELÉES
(CODEX STAN 103-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

**NORME POUR LES POIREAUX SURGELÉS
(CODEX STAN 104-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

**NORME POUR LES CACAOS EN POWDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES
(CODEX STAN 105-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

* Confirmation provisoire

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Aucun n'est autorisé.

4.2 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.2 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4.1 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

**NORME POUR LES HARICOTS VERTS ET LES HARICOTS BEURRE SURGELÉS
(CODEX STAN 113-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4.1 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

**NORME POUR LES POMMES DE TERRE FRITES SURGELÉES
(CODEX STAN 114-1981)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.3 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
4.1	Régulateurs d'acidité	
	Tout régulateur d'acidité figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995)	
514	Sulfates de sodium	Limitée par les BPF 1000 mg/kg (somme des phosphates, exprimée en tant que P ₂ O ₅)
574	Acide gluconique-D	
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
450i	Diphosphate sodique	
450ii	Diphosphate trisodique	
450iii	Diphosphate tétrasodique	
450iv	Diphosphate dipotassique	
450v	Diphosphate tétrapotassique	
451i	Triphosphate pentasodique	
451ii	Triphosphate pentapotassique	
452i	Polyphosphate de sodium	
452ii	Polyphosphate de potassium	
4.2	Antiagglomérants (dans les produits déshydratés seulement)	
	Tout antiagglomérant figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	
341	Phosphates de calcium	3 g/kg sur l'extrait sec
4.3	Antimoussants	
	Tout antimoussant figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
570	Acides gras	Limitée par les BPF
4.4	Antioxygènes	
	Tout antioxygène figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	
304	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg seuls ou en combinaison
305	Stearate d'ascorbyle	
306	Mélange concentré de tocophérols	50 mg/kg, seuls ou en combinaison
307	Alpha-tocophérol	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg seuls ou en combinaison
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	
320	Hydroxyanisole butylé (BHA)	
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	
4.5	Colorants	
	Tout colorant figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
100i	Curcumine	50 mg/kg
101i	Riboflavine	200 mg/kg
141i	Complexe Chlorophyllese-cuivre	400 mg/kg
102	Tartrazine	50 mg/kg
104	Quinoline yellow	
110	Jaune soleil FCF	
120	Carmins	
122	Azorubine	
124	Ponceau 4R	
129	Rouge Allura AC	
132	Indigotine	
133	Brilliant blue FCF	
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	3000 mg/kg
160a(ii)	Extraits naturels	50 mg/kg, seuls ou en combinaison
160e	Bêta-apo-caroténal	
160f	Acide Bêta-apo-8' caroténique, ester méthylique ou éthylique	
4.6	Emulsifiants, Stabilisants, Épaississants	
	Tout émulsifiant, stabilisant ou épaississant figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	1 g/kg seuls ou en combinaison
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
450vi	Diphosphate dicalcique	3 g/kg
452iv	Polyphosphates de calcium	(sum of phosphates exprimés sous la forme P ₂ O ₅)
472d	Esters tartriques de mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	2 g/l
474	Saccharoglycérides	
1421	Acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle	Limitée par les BPF
4.7	Arôme et aromatisants	
4.7.1	Arômes naturels, substances aromatisantes naturelles et arômes identiques aux substances naturelles	Limitée par les BPF
4.7.2	Arômes artificiels	
4.7.3	Mélange préparé pour ses propriétés aromatisantes et fabriqué à partir d'ingrédients ou de mélanges d'ingrédients dont l'utilisation dans les denrées alimentaires est autorisée, ou qui sont présents naturellement dans les denrées alimentaires et qui sont obtenus par traitement autorisé pour la préparation d'aliments destinés à la consommation humaine.	
4.8	Exaltateurs d'arôme	
	Tout exaltateur d'arôme figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	
4.9	Humectants	
	Tout humectant figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	
4.10	Gases de conditionnement	
	Tout gaz de conditionnement figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	
4.11	Agents de conservation	
	Tout agent de conservation figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	
200	Acide sorbique	500 mg/kg seuls ou en combinaison
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	
4.12	Édulcorants	
	Tout édulcorant figurant au tableau III de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Additif	Concentration maximale dans le produit fini
	Epaississants et gélifiants (à n'utiliser que dans le liquide de couverture)	
400	Acide alginique	BMF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar	
407	Carragenane et sels Na, K, NH ₄ (et furcellarane)	
407a	Algue eucheuma transformée	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
415	Gomme xanthan	
440	Pectines	
466	Carboxyméthyl cellulose sodique	
	Amidons modifiés	
1401	Amidon traité aux acides (y compris les dextrines blanches et jaunes)	BMF
1402	Amidon traité aux alcalis	
1404	Amidon oxydé	
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de diamidon estérifié	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1420/1421	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Amidon hydroxypropylique phosphate	
	Régulateurs d'acidité	
260	Acide acétique	BMF
270	Acide lactique (L-, D-, and DL-)	
330	Acide citrique	
	Arômes naturels	
	Huiles d'épices	BMF
	Extraits d'épices	
	Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits)	

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé.

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.2 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.2 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.2 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

	Vanilline	Limitée par les BPF
	Ethylvanilline	

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.1 Tous les additifs employés doivent être de qualité alimentaire.

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LA FARINE DE BLÉ
(CODEX STAN 152-1985)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

		Concentration maximale dans le produit fini
4.1	Enzymes	
4.1.1	Amylase fongique à partir d' <i>Aspergillus niger</i>	BMF
4.1.2	Amylase fongique à partir d' <i>Aspergillus oryzae</i>	BMF
4.1.3	Enzyme protéolytique à partir de <i>Bacillus subtilis</i>	BMF
4.1.4	Enzyme protéolytique à partir de <i>Aspergillus oryzae</i>	BMF
4.2	Agents de traitement de la farine	
4.2.1	Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et potassium	300 mg/kg
4.2.2	L-cystéine hydrochloride	90 mg/kg

4.2.3	Anhydride sulfureux (uniquement dans les farines pour la confection de biscuits et de gâteaux en pâtisserie)	200 mg/kg
4.2.4	Phosphate mono-calcique	2500 mg/kg
4.2.5	Lécithine	2000 mg/kg
4.2.6	Chlore dans les gâteaux à base de farines spéciales	2500 mg/kg
4.2.7	Dioxyde de chlore pour les articles de boulangerie à base de levures	30 mg/kg
4.2.8	Péroxyde de benzoyle	60 mg/kg
4.2.9	Azodicarbonamide pour le pain au levain	45 mg/kg

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE
(CODEX STAN 156-1987)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés:

		Concentration maximale in 100 ml du produit prêt à la consommation
4.1	Epaississants	
4.1.1	Gomme guar	0.1 g
4.1.2	Gomme de caroube	
4.1.3	Phosphate de diamidon	0.5 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les préparations à base soja
4.1.4	Phosphate de diamidon acétylé	
4.1.5	Phosphate de diamidon phosphaté	
4.1.6	Adipate de diamidon acétylé	2.5 g seuls ou en combinaison uniquement dans les protéines hydrolysées et/ou dans les produits à base d'acides aminés
4.1.7	Carragénine	0.03 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les produits à base de soja
		0.1 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les protéines hydrolysées et/ou les produits à base d'acides aminés
4.1.8	Pectines	1 g
4.2	Emulsifiants	
4.2.1	Lécithine	0.5 g
4.2.2	Mono- et diglycérides	0.4 g
4.3	pH-Adjusting agents	
4.3.1	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF dans les limites prévues pour le sodium à la section 3.2.6
4.3.2	Carbonate de sodium	
4.3.3	Citrate de sodium	
4.3.4	Carbonate acide de potassium	
4.3.5	Carbonate de potassium	
4.3.6	Citrate de potassium	
4.3.7	Hydroxyde de sodium	
4.3.8	Hydroxyde de potassium	
4.3.9	Hydroxyde de calcium	
4.3.10	Acide L (+) lactique	
4.3.11	Cultures produisant de l'acide L (+) lactique	
4.3.12	Acide citrique	
4.4	Antioxygènes	
4.4.1	Mélange concentré de tocophérols	3 mg seuls ou en combinaison
4.4.2	Alpha-tocophérol	

4.4.3	Palmitate de L-ascorbyle	5 mg seuls ou en combinaison, exprimée en acide ascorbique (voir la section 3.2.6)
4.4.4	Acide L-ascorbique et ses sels de Na et Ca	
4.5	Aromatisants	
4.5.1	Extraits de fruits naturels	BMF
4.5.2	Extrait de vanille	BMF
4.5.3	Ethylvanilline	5 mg
4.5.4	Vanilline	5 mg

4.6 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

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

452(v)	Polyphosphates de calcium	
401	Alginate de sodium	BMF
	Antioxygènes	
300	Acide ascorbique	
301	Ascorbate de sodium	BMF
303	Ascorbate de potassium	
304	Palmitate d'ascorbyle	1 g/kg

Pour la chair de poisson hachée seulement

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

Filets et chair de poisson hachée seulement

	Additif	Concentration maximale dans le produit fini
	Humidité/Agents de rétention d'eau	
339(i)	Orthophosphate monosodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(iv)	Polyphosphates de calcium	
401	Alginate de sodium	BMF
	Antioxygènes	
300	Acide ascorbique	
301	Ascorbate de sodium	BMF
303	Ascorbate de potassium	
304	Palmitate d'ascorbyle	1 g/kg

En outre, pour la chair de poisson hachée seulement

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

Additifs pour la panure ou la pâte à frire

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

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

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME GÉNÉRALE POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES VÉGÉTALES ((MPV)
(CODEX STAN 174-1989)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

**NORME DU CODEX POUR LA FARINE COMESTIBLE DE MANIOC
(CODEX STAN 176-1989)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME DU CODEX POUR LA NOIX DE COCO RÂPÉE DESSÉCHÉE
(CODEX STAN 177-1991)**

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les antioxydants et les conservateurs utilisés en conformité avec les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie alimentaire 04.1.2.2 – Les fruits secs sont acceptables pour emploi dans les aliments conformément à cette norme

4.2 L'antioxydant répertorié ci-dessous est également acceptable pour l'emploi, dans de bonnes conditions de pratiques de fabrication, dans les produits couverts par cette norme.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal
330	Acide citrique	BPF

**NORME POUR LA SEMOULE ET LA FARINE DE BLÉ DUR
(CODEX STAN 178-1991)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISÉES DANS LES RÉGIMES AMAIGRISSANTS
(CODEX STAN 181-1991)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME DU CODEX POUR LES ANANAS
(CODEX STAN 182-1993)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES PAPAYES
(CODEX STAN 183-1993)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES MANGUES
(CODEX STAN 184-1993)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES NOPALS
(CODEX STAN 185-1993)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES FIGUES DE BARBARIE
(CODEX STAN 186-1993)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES CARAMBOLES
(CODEX STAN 187-1993)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LE MAÏS NAIN
(CODEX STAN 188-1993)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES AILERONS DE REQUIN SÉCHÉS
(CODEX STAN 189-1993)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé.

**NORME GÉNÉRALE POUR LES FILETS DE POISSON SURGELÉS
(CODEX STAN 190-1995)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Additif	Concentration maximale dans le produit fini
	Humidité / Agents de rétention d'eau	
339(i)	Orthophosphate monosodique	10 g/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison, (y compris les phosphates naturels)
340(i)	Orthophosphate monopotassique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	

452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(iv)	Polyphosphates de calcium	
401	Alginate de sodium	BMF
	Antioxygènes	
301	Ascorbate de sodium	BMF
303	Ascorbate de potassium	BMF

**NORME POUR LES CALAMARS CRUS SURGELÉS
(CODEX STAN 191-1995)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LE COUSCOUS
(CODEX STAN 202-1995)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME POUR LES MANGOSTANS
(CODEX STAN 204-1997)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES BANANES
(CODEX STAN 205-1997)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES LAITS EN POUDRE ET LA CRÈME EN POUDRE
(CODEX STAN 207-1999)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	5000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs d'acidité		
339	Phosphates de sodium	5000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
340	Phosphates de potassium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	2500 mg/kg
Antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
341(iii)	Phosphate tricalcique	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
Antioxydants		
300	Acide ascorbique, L-	500 mg/kg exprimés en tant qu'acide ascorbique
301	L-Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	
320	Butyl-hydroxyanisol	100 mg/kg

**NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES EN SAUMURE
(CODEX STAN 208-1999)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

**NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE
(CODEX-STAN 210-1999)**

4.1 Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.

4.2 Arômes

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

4.3 Antioxygènes

N° SIN	Additif	Concentration maximale
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	d-alpha-tocophérol	300 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307b	Concentré de tocophérol mélangé	
307c	dl-alpha tocophérol	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallate de propyle BHA, BHT et/ou BHQT 200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus		
389	Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg
4.4 Antioxygènes synergiques		
N° SIN	Additif	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	
4.5 Antimoussants (huiles de friture)		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

**NORME POUR LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE
(CODEX STAN 211-1999)**

4. Additifs alimentaires

4.1 Colorants		
Les colorants ci-après sont autorisés dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, dans la mesure où la couleur ajoutée n'induit pas le consommateur en erreur en camouflant une détérioration ou une qualité inférieure ou en faisant paraître le produit meilleur que sa valeur réelle:		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, légumes	25 mg/kg
160a(i)	Bêta-carotène (synthétique)	25 mg/kg (seuls ou en combinaison)
160a(iii)	Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Bêta-Apo-8'-Caroténal	
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	Extraits d'annatto, sur base de bixine	10 mg/kg (sous forme de bixine)
4.2 Antioxygènes		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	d-alpha-tocophérol	300 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307b	Concentré de tocophérol mélangé	
307c	dl-alpha tocophérol	
310	Gallate de propyle	100mg/kg
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallate de propyle, BHA, BHT et/ou BHQT, 200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus		
4.3 Antioxygènes synergiques		
N°SIN	Additif	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrates de sodium dihydrogène	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	

**NORME POUR LES SUCRES
(CODEX STAN 212-1999)**

2. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

2.1. ANHYDRIDE SULFUREUX

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

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

2.2. ANTIAGGLOMÉRANTS

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

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

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

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME DU CODEX POUR LE GINGEMBRE
(CODEX STAN 218-1999)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES POMELOS
(CODEX STAN 219-1999)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES LONGANES
(CODEX STAN 220-1999)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS
(CODEX STAN 221-2001)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique (glacial)	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide Phosphorique	880 mg/kg exprimés sous forme de phosphore
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Stabilisants/épaississants		
Les stabilisants et épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et pour autant qu'ils soient nécessaires sur le plan fonctionnel compte tenu de l'utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'il est disposé à la section 3.2.		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339	Phosphates de sodium	1540 mg/kg , seuls ou en combinaison, exprimés sous la formes de phosphore
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
541	Phosphate d'aluminium-sodium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5 mg/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
460	Celluloses	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom	Concentration maximale
576	Gluconate de sodium	Limitée par les BPF
Amidons modifiés comme suit :		
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de mono-amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF
1422	Adipate de di-amidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
Colorants		
100	Cucurmin (pour la croûte comestible du fromage)	Limitée par les BPF
101	Riboflavine	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(i)	Carotène, beta-, synthétique	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, beta-, légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou—sur base de norbixine	25 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque ester éthylique beta-apo-8'	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg de fromage, seuls ou en combinaison exprimés sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	Limitée par les BPF
282	Propionate de calcium	Limitée par les BPF
283	Propionate de potassium	Limitée par les BPF
Pour le traitement de surface de la croûte seulement :		
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² de surface. absente à 5 mm de profondeur
Agents moussants (pour les produits fouettés seulement)		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF
Produits coupés, en tranches, râpés et râpés finement seulement (traitement de surface)		
Antiagglomérants		
460	Celluloses	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison, les silicates sont calculés sous forme de dioxyde de silice
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg de fromage, seuls ou en combinaison exprimés sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	Limitée par les BPF
282	Propionate de calcium	Limitée par les BPF
283	Propionate de potassium	Limitée par les BPF
235	Natamycine (pimaricine)	20 mg/kg appliqués à la surface durant le malaxage et l'étirage

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

3 ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.2 QUALITÉ CHIMIQUE ET RADIOLOGIQUE DES EAUX CONDITIONNÉES

3.2.2 Addition de minéraux

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

**NORME POUR LES ANCHOIS BOUILLIS SALÉS SÉCHÉS
(CODEX STAN 236-2003)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

**NORME POUR LES PITAHAYAS
(CODEX STAN 237-2003)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LE MANIOC DOUX
(CODEX STAN 238-2003)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES PRODUITS AQUEUX À BASE DE NOIX DE COCO – LAIT DE COCO ET CRÈME DE COCO
(CODEX STAN 240-2003)**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les aliments conformément à cette norme.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal
334	Acide tartrique	1300 mg/kg

**NORME POUR LES FRUITS À NOYAUX EN CONSERVE
(CODEX STAN 242-2003)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1	Agent acidifiants	
260	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
296	Acide malique	
330	Acide citrique	
334	Acide tartrique	1300 mg/kg
4.2	Antioxygènes	
300	Acide L-ascorbique	Limitée par les BPF
4.3	Colorants	
127	Erythrosine (uniquement pour les cerises douces)	200 mg/kg de produit final
129	Rouge Allura AC (uniquement pour les prunes «rouges» ou «violette») ou «violette») ou	
4.4	Aromatisants	
	Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau	Limitée par les BPF

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

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. A l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

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

Catégorie d'additif	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé
Régulateurs de l'acidité	-	X	X	X
Agents de carbonation	X ²	X ²	X ²	X ²
Colorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Exaltateurs d'arôme	-	X	-	X
Gazes de conditionnement	-	X	X	X
Conservateurs	-	-	-	X
Stabilisants	X ¹	X	X	X
Édulcorants	-	X	-	X
Épaississants	X ¹	X	X	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisants, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

¹ = L'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison.

² = L'utilisation d'agents de carbonatation est technologiquement justifiée pour les boissons à base de lait fermenté uniquement.

L'utilisation des régulateurs de l'acidité, colorants, émulsifiants, gazes de conditionnement et conservateurs qui figurent dans le Tableau III de la *Norme Générale pour les Additifs Alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) est acceptable pour les catégories de produits de lait fermenté spécifiés dans le tableau ci-dessus.

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
Régulateurs de l'acidité		
334	Acide tartrique, L(+)-	2000 mg/kg en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate de sodium, L(+)	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium, L(+)	
355	Acide adipique	1500 mg/kg en tant qu'acide adipique
356	Adipates de sodium	
357	Adipates de potassium	
359	Adipates d'ammonium	
Agents de carbonation		
290	Anhydride carbonique	BPF
Colorants		
100i	Curcumine	100 mg/kg
101(i)	Riboflavine	align="center">300 mg/kg
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
102	Tartrazine	300 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	150 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	150 mg/kg
122	Azorubine (carmoisine)	150 mg/kg
124	Ponceau 4R (cochenille rouge A)	150 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
132	Indigotine (carmine d'indigo)	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	500 mg/kg
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	
143	Vert solide FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II- procédé au sulfite caustique	150 mg/kg
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniaque	2000 mg/kg
150d	Caramel IV- procédé au sulfite ammoniacal	2000 mg/kg
151	Noir brillant (noir PN)	150 mg/kg
155	Brun HT	150 mg/kg
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> - , de synthèse	100 mg/kg
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> - . <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> , légumes	600 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	20 mg/kg en tant que bixine
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	20 mg/kg en tant que norbixine
160d	Lycopènes	30 mg/kg en tant que pure lycopène
161b(i)	Lutéines de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zéaxanthine, de synthèse	150 mg/kg
163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg
172(i)	Oxyde de fer, noir	100 mg/kg
172(ii)	Oxyde de fer, rouge	
172(iii)	Oxyde de fer, jaune	
Émulsifiants		
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	3000 mg/kg
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane	
434	Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane	
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane	
436	Polyoxyéthylène (20), tristéarate de sorbitane	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg
474	Sucroglycérides	5000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10000 mg/kg
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	10000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg
Exaltateurs d'arôme		
580	Gluconate de magnésium	BPF
620	Acide glutamique, L(+)-	BPF
621	Glutamate monosodique, L-	BPF
622	Glutamate monopotassique, L-	BPF
623	Glutamate de calcium, di-L-	BPF
624	Glutamate monoammonique, L-	BPF
625	Glutamate de magnésium, di-L-	BPF
626	Acide guanylique, 5'-	BPF
627	Guanylate disodique, 5'-	BPF
628	Guanylate dipotassique, 5'-	BPF
629	Gualynate de calcium, 5'-	BPF
630	Acide 5'-inosinique	BPF
631	Inosinate disodique, 5'-	BPF
632	Inosinate de potassium, 5'-	BPF
633	Inosinate de calcium, 5'-	BPF
634	Ribonucléotides calciques, 5'-	BPF
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	BPF
636	Maltol	BPF
637	Ethyl-maltol	BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
Conservateurs		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	300 mg/kg en tant qu'acide benzoïque
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	
234	Nisine	
Stabilisants et épaississants		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
338	Acide phosphorique	1000 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	
343(i)	Phosphate monomagnésique	
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphate d'os	
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	BPF
402	Alginate de potassium	BPF
403	Alginate d'ammonium	BPF
404	Alginate de calcium	BPF
405	Alginate de propylène-glycol	BPF
406	Agar-agar	BPF
407	Carragénane	BPF
407a	Algue <i>Euchema</i> transformées	BPF
410	Gomme de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
413	Gomme adracante	BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
416	Gomme karaya	BPF
417	Gomme tara	BPF
418	Gomme gellane	BPF
425	Farine de konjac	BPF
440	Pectines	BPF
459	Cyclodextrine, <i>bêta</i> -	5 mg/kg
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
461	Méthyl-cellulose	BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF
467	Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose	BPF
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)	BPF
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)	BPF
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium	BPF
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
511	Chlorure de magnésium	BPF
1200	Polydextroses	BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	BPF
1403	Amidon blanchi	BPF
1404	Amidon oxydé	BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	BPF
1410	Phosphate de monoamidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Acétate d'amidon	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	BPF
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	BPF
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF
Edulcorants¹		
420	Sorbitols	BPF
421	Mannitol	BPF
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	1000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	BPF
954	Saccharines	100 mg/kg
955	Sucralose (Trichlorogalactosaccharose)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Néotame	100 mg/kg
962	Ascésulfame-aspartame, sel de	350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame
964	Sirop de polyglycitol	BPF
965	Maltitols	BPF
966	Lactitol	BPF
967	Xylitol	BPF
968	Erythritol	BPF

**NORME POUR LE HARENG DE L'ATLANTIQUE SALÉ ET LES SPRATS SALÉS
(CODEX STAN 244-2004)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

¹ L'utilisation d'édulcorants est réservée aux produits laitiers ou à base de dérivés du lait à apport énergétique réduit ou sans ajout de sucre.

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

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

*2 Uniquement dans le jus de raisin.

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

*4 10 mg/l (en tant que résidu SO₂).

- *5 Des préparations enzymatiques peuvent être utilisées comme auxiliaires technologiques à condition qu'elles ne liquéfient pas totalement le produit et n'affectent pas sensiblement la teneur en cellulose du fruit transformé.
- *6 Peuvent également être utilisés, par exemple pour la conservation.

NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES
(CODEX STAN 249-2006)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

No. SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
	Régulateurs d'acidité	
260	Acide acétique, glacial	BMF
262(i)	Acétate de sodium	BMF
270	Acide lactique, L-, D-, et DL-	BMF
296	Acide malique, DL-	BMF
327	Lactate de calcium	BMF
330	Acide citrique	BMF
331(iii)	Citrate trisodique	BMF
334	Acide tartrique, L(+)-	7500mg/kg
350(ii)	Malate acide de sodium	BMF
365	Fumarates de sodium	BMF
500(i)	Carbonate de sodium	BMF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BMF
501(i)	Carbonate de potassium	BMF
516	Sulfate de calcium	BMF
529	Oxyde de calcium	BMF
	Antioxygènes	
300	Acide ascorbique, L-	BMF
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg seuls ou en combinaison, sous forme de stéarate d'ascorbyle
305	Stearate d'ascorbyle	
306	Mélange concentré de tocophérols	200 mg/kg seuls ou en combinaison,
307	Alpha-tocophérol	200 mg/kg seuls ou en combinaison, sous forme de matière grasse ou d'huile
310	Gallate de propyle	
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	
320	Hydroxyanisole butylé (BHA)	
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	
	Colorants	
100(i)	Curcumine	500 mg/kg
101(i)	Riboflavine	200 mg/kg seuls ou en combinaison, sous forme de riboflavine
101(ii)	Riboflavin 5'-Phosphate	
102	Tartrazine	300 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	100 mg/kg
123	Amaranthe	100 mg/kg
141(i)	Complexe Chlorophyllese-cuivre	100 mg/kg
141(ii)	Complexe cuprique des chlorophyllines, sels de sodium et de potassium	100 mg/kg
143	Vert solide FCF	290 mg/kg
150a	Caramel I	BMF
150b	Caramel II-caustic sulphite process	50000 mg/kg
150c	Caramel ammoniacal (III)	50000 mg/kg
150d	Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	50000 mg/kg
160a(i)	Bêta-Carotène (synthétique)	1200 mg/kg
160a(ii)	Carotènes végétaux, extraits naturels	1000 mg/kg
160a(ii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	1000 mg/kg
160e	Bêta-apo-caroténal	200 mg/kg
160f	Ester méthylique ou éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténique	1000 mg/kg
162	Rouge de betterave	BMF

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

No. SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
	Exhausteurs de la saveur	
620	Acide glutamique, L(+)-	BMF
621	Monoglutamate de sodium, L-	BMF
631	5'-inosinate disodique,	BMF
627	5'-guanylate disodique	BMF
635	Ribonucléotides disodiques	BMF
	Stabilisants	
170(i)	Carbonate de calcium	BMF
406	Agar	BMF
459	Bêta-cyclodextrin	1000 mg/kg
	Epaississants	
400	Acide alginique	BMF
401	Alginate de sodium	BMF
410	Gomme de caroube	BMF
407	Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (inclués furcellaran)	BMF
407a	Algues eucheuma transformées	BMF
412	Gomme guar	BMF
414	Gomme arabique (acacia gum)	BMF
415	Gomme xanthan	BMF
416	Gomme karaya I	BMF
417	Gomme tara	BMF
418	Gomme gellane	BMF
424	Curdlan	BMF
440	Pectines	BMF
466	Carboxyméthylcellulose sodique	BMF
508	Chlorure de potassium	BMF
1401	Amidon traité à l'acide	BMF
1402	Amidon traité aux alcalis	BMF
1403	Amidon blanchi	BMF
1404	Amidon oxydé	BMF
1405	Amidons traités aux enzymes	BMF
1410	Phosphate de mono-amidon	BMF
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	BMF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BMF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BMF
1420	Acétate d'amidon	BMF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BMF
1440	Amidon hydroxypropylique	BMF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	BMF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BMF
1451	Amidon oxyde acétylé	BMF
	Humectants	
325	Lactate de sodium	BMF
339(i)	Orthophosphate monosodique	2000 mg/kg seuls ou en combinaison sous forme de phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique	
339(iii)	Orthophosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341(iii)	Orthophosphate de magnésium tribasique	
450(i)	Diphosphate sodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iv)	Polyphosphates de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	BMF
1520	Propylene glycol	10000 mg/kg
	Emulsifiants	
322	Lécithine	BMF
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg

No. SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
430	Stéarate de polyoxyéthylène (8)	5000 mg/kg (matière sèche) seuls ou en combinaison
431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	5000 mg/kg seuls ou en combinaison forme d'esters totaux de polyoxyéthylène (20) de sorbitane
433	Monpalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
434	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
471	Mono et di-glycerides d'acides gras	BMF
472e	Esters diacétyltartriques des mono- et diglycérine	10000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	2000 mg/kg
475	Esters polyglycérols d'acides gras	2000 mg/kg
476	Esters polyglycérols d'acides gras	500 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5000 mg/kg (matière sèche)
481(i)	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5000 mg/kg
482(i)	Stéaroyl-2-lactylate de calcium	5000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg (matière sèche) seuls ou en combinaison
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
Agents de traitement de la farine		
220	Anhydride sulfureux	20 mg/kg seuls ou en combinaison sous forme de dioxyde de soufre
221	Sulfite de sodium	
222	Sulfite de sodium hydrogène	
223	Metabisulfite de sodium	
224	Metabisulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium	
227	Sulfite de calcium hydrogène	
228	Bisulfite de potassium	
539	Thiosulfate de sodium	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	2000 mg/kg seuls ou in combinaison sous forme d'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
Antiagglutinant		
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Épaississants		
407	Carragenane	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
530	Oxyde de magnésium	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	Limitée par les BPF
552	Silicate de calcium	Limitée par les BPF
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	Limitée par les BPF
553(iii)	Talc	Limitée par les BPF
554	Aluminosilicate de sodium	Limitée par les BPF
556	Aluminosilicate de calcium	Limitée par les BPF
559	Silicate d'aluminium	Limitée par les BPF
341(iii)	Phosphate tricalcique	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
Antioxydants		
300	Acide ascorbique (L-)	500 mg/kg en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	80 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
320	Butyl-hydroxyanisole	100 mg/kg seuls ou en combinaison. Exprimés sur la base de graisse ou d'huile
321	Butylhydroxytoluène	
319	Butylhydroquinone tertiaire	

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Épaississants		
407	Carragenane	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> - (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténique, ester éthylique, <i>bêta</i> -apo-8'-	20 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Émulsifiants		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	10000 mg/kg seuls ou en combinaison (Matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement)
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement.
474	Sucroglycérides	10000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement.
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5000 mg/kg
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié	4000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	
491	Monostéarate de sorbitane	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	2000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse < 59 % et 1000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse ≥ 59%
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
Stabilisants/épaississants		
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	880 mg/kg ; seuls ou en combinaison, en tant que phosphore
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	3000 mg/kg
407	Carragenane	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limitée par les BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
422	Glycérol	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
461	Méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	Limitée par les BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
1400	Dextrine, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate d'amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
329	Lactate de magnésium (DL-)	Limitée par les BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(ii)	Citrate monoacide disodique	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique (L(+)-)	5000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate de sodium, L(+)-	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium L(+)-	880 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
338	Acide phosphorique	
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limitée par les BPF
Antioxydants		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	Tocophérols	500 mg/kg
310	Gallate de propyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (SIN 320), Hydroxytoluène butyle (SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
320	Hydroxyanisol butyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (SIN 320), Hydroxytoluène butyle (SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
321	Hydroxytoluène butyle	75 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (SIN 320), Hydroxytoluène butyle (SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
Agents antimoussants		
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg, dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la friture uniquement.
Exaltateurs d'arôme		
627	5'-guanylate disodique	Limitée par les BPF
628	5'-guanylate dipotassique	Limitée par les BPF

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Classes fonctionnelles d'additifs

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

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

4.1 Régulateurs de l'acidité		
No. INS	Additif	Concentration maximale d'emploi
262(ii)	Diacétate de sodium	1 000 mg/kg
334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	Tartrates	100 mg/kg (sous forme d'acide tartrique)
338; 339(i), 339(ii), 339(iii); 340(i), 340(ii), 340 (iii); 341(i), 341(ii), 341(iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Phosphates	1 000 mg/kg (sous forme de phosphore)
4.2 Antimoussants		
No. INS	Additif	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg (pour la friture uniquement)
4.3 Antioxygènes		
No. INS	Additif	Concentration maximale
304, 305	Esters d'ascorbyle	500 mg/kg (sous forme de stéarate d'ascorbyle)
307a	d-alpha tocophérol	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)

307b	Concentré de tocophérol mélangé	
307c	dl-alpha tocophérol	
310	Gallate de propyle	
319	Butylhydroquinone tertiaire	200 mg/kg (de graisse ou d'huile) seuls ou en combinaison.
320	Hydroxyanisole butylé	
321	Hydroxytoluène butylé	
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg
385, 386	EDTA	100 mg/kg (sous forme d'EDTA de calcium disodique anhydre)
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (sous forme d'acide thiodipropionique)
4.4 Colorants		
No. INS	Additif	Concentration maximale
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Colorant caramel Classe II	500 mg/kg
150c	Colorant caramel Classe III	500 mg/kg
150d	Colorant caramel Classe IV	500 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (légume)	1 000 mg/kg
100(i)	Curcumine	10 mg/kg
101(i), 101(ii)	Riboflavines	300 mg/kg
160a(i)	Bêta-carotène (synthétique)	35 mg/kg (seuls ou en combinaison)
160a(iii)	Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Bêta-Apo-8'-caroténal	
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	Extraits d'annatto, sur base de bixine	100 mg/kg (sous forme de bixine)
4.5 Émulsifiants		
No. INS	Additif	Concentration maximale
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyl-tartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglycéroliques d'acide ricinoléique interestérifié	4 000 mg/kg
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 000 mg/kg
491, 492, 493, 494, 495	Esters de sorbitane d'acides gras	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
481(i), 482(i)	Stéaryl-2-lactylates	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
484	Citrate de stéaryle	100 mg/kg (de graisse ou d'huile)
474	Saccharoglycérides	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg
479	Huile de graines de soja oxydée thermiquement ayant subi une interaction avec des monoglycérides et des diglycérides d'acides gras)	5 000 mg/kg (dans des émulsions de matière grasse pour la friture et la cuisson au four uniquement).
4.6 Arômes		
Substances aromatisantes naturelles et substances aromatisantes artificielles.		
4.7 Agents de conservation		
No. INS	Additif	Concentration maximale
200, 201, 202, 203	Sorbates	2 000 mg/kg (seuls ou en combinaison [sous forme d'acide sorbique])
210, 211, 212, 213	Benzoates	1 000 mg/kg (seuls ou en combinaison sous forme d'acide benzoïque)
Dans le cas d'une utilisation en combinaison, l'utilisation combinée ne sera pas supérieure à 2 000 mg/kg dont la proportion d'acide benzoïque ne sera pas supérieure à 1 000 mg/kg.		
4.8 Stabilisants et épaississants		
No. INS	Additif	Concentration maximale

405	Alginate de propylène glycol	3 000 mg/kg
-----	------------------------------	-------------

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1	Régulateurs d'acidité	
260	Acide acétique, glacial	
262(i)	Acétate de sodium	
270	Acide lactique, L-, D-, et DL-	BMF
296	Acide malique, D-, L-	
330	Acide citrique	
4.2	Antimoussants	
900(a)	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
4.3	Antioxygènes	
300	Acide ascorbique	BMF
4.4	Colorants	
101(i), (ii)	Riboflavines	500 mg/kg
140	Chlorophylle	BMF
141(i), (ii)	Complexe cuprique des chlorophylles	100 mg/kg
150(d)	Caramel, Class IV	500 mg/kg
160(ai), (aii), (aiii), (e), (f)	Caroténoïdes	500 mg/kg
162	Rouge de betterave	BMF
163(ii)	Extrait de pellicule de grains de raisin	500 mg/kg
4.5	Agents raffermissants	
327	Lactate de calcium	BMF
509	Chlorure de calcium	
4.6	Exhausteurs de la saveur	
621	Monoglutamate de sodium	BMF
4.7	Agents de conservation	
200-203	Sorbates	1000 mg/kg, en tant qu'acide sorbique
210-213	Benzoates	1000 mg/kg, en tant qu'acide benzoïque
220-225, 227, 228, 539	Sulphites	100 mg/kg, en tant que SO ₂ résiduel

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.8	Agents séquestrants	
385, 386	EDTAs	250 mg/kg en tant que calcium édétate de sodium anhydre
451(i)	Triphosphate pentasodique	2200 mg/kg en tant que phosphore
452(i)	Polyphosphate de sodium	
4.9	Edulcorants	
950	Acésulfame potassium	200 mg/kg
951	Aspartame	200 mg/kg
954	Saccharine	160 mg/kg
955	Sucralose	150 mg/kg

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

- 1) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2
2) Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement
X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique
- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	Ne dépassant pas 2 mg/dm ² et non présente à une profondeur de 5 mm
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limitée par les BPF
296	Acide malique, DL-	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide phosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium, D, L-	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Phosphate dihydrogène d'ammonium	
342(ii)	Phosphate hydrogène de diammonium	
343(ii)	Phosphate hydrogène de magnésium	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
Colorants		
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	5 mg/kg seuls ou en combinaison
141(ii)	Chlorophylles, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimé en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
160a(i)	Carotènes, bêta-, synthétique	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg, seuls ou en combinaison, (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la *Norme générale Codex pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
160a(i)	Carotènes, bêta-, synthétique	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, bêta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8' -	
160a(ii)	Carotènes, bêta, légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg, seuls ou en combinaison, (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, bêta-, synthétique	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, bêta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'	600 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, bêta, légumes	
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> - (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	

280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la *Norme générale Codex pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta-</i> , synthétique	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta-</i> , <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> , légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> - (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> - , synthétique	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> - , <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8' -	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> - , légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
252	Nitrate de potassium	(calculé en tant que ion nitrate)
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la *Norme générale Codex pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> - , synthétique	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> - , <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> , légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
281	Propionate de sodium	Traitement de surface uniquement *
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, synthétique	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
281	Propionate de sodium	Traitement de surface uniquement *
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la *Norme générale Codex pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, synthétique	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	600 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
239	Hexaméthylène tétramine	25 mg/kg, exprimés en formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
252	Nitrate de potassium	(calculé en tant que ion nitrate)
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la *Norme générale Codex pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

¹ Les stabilisants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

² Masse du fromage includes creaming mixture

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limitée par les BPF
296	Acide malique, DL-	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide phosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium, D, L-	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	1300 mg/kg, seuls ou en combinaison, Exprimés en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Phosphate dihydrogène d'ammonium	
342(ii)	Phosphate hydrogène de diammonium	
343(ii)	Phosphate hydrogène de magnésium	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe (adragante)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate d'amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Amidon acétylé	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, synthétiques	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

- ¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2
- ² Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement pour les produits traités thermiquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2
- ³ Pour les produits fouettés uniquement
- X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique
- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limitée par les BPF
296	Acide malique, DL-	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique, L(+)-	1500 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate de sodium, L(+)-	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium L(+)-	
338	Acide phosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium, D, L-	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonat de sodium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
Stabilisants		
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	4400 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Phosphate dihydrogène d'ammonium	
342(ii)	Phosphate hydrogène de diammonium	
343(ii)	Phosphate hydrogène de magnésium	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe (adragante)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate d'amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Amidon acétylé	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
470(i)	Sels d'acide myristique, d'acide palmitique et d'acide stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium	Limitée par les BPF
470(ii)	Sel d'acide oléique avec du calcium, du potassium et du sodium	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
Antioxydants		
300	Acide ascorbique (L-)	Limitée par les BPF
301	Ascorbate de sodium	Limitée par les BPF
302	Ascorbate de calcium	Limitée par les BPF
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
305	Stéarate d'ascorbyle	seuls ou en combinaison, en tant que stéarate d'ascorbyle
307b	Concentré de tocophérols, mélangé	200 mg/kg
307c	Tocophérol, dl-alpha-	seuls ou en combinaison
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, synthétiques	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	600 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents moussants		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, synthétiques	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg

Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

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

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

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

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> - (synthétiques)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

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

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LE BEURRE
(CODEX STAN 279-1971)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES
(CODEX STAN 280-1973)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

**NORME POUR LES LAITS CONCENTRÉS
(CODEX STAN 281-1971)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
Régulateurs de l'acidité		
170	Carbonates de calcium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Épaississant		
407	Carragénane	150 mg/kg
Emulsifiant		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

**NORME POUR LES LAITS CONCENTRÉS SUCRÉS
(CODEX STAN 282-1971)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
Régulateurs de l'acidité		
170	Carbonates de calcium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Épaississant		
407	Carragénane	150 mg/kg
Emulsifiant		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

**NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE
(CODEX STAN 283-1978)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Fromages non-affinés

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

Fromages en saumure

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

Fromages affinés, y compris fromages affinés aux moisissures

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

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Colorants		
100	Curcumines (pour la croûte de fromage comestible)	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
120	Carmins (pour les fromages marbrés rouges seulement)	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles (pour les fromages marbrés verts seulement)	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles, complexes cupriques	15 mg/kg
160a(i)	Carotènes, bêta-, synthétiques	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	50 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	Caroténal, bêta-apo-8'-	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'-	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono-delta-lactone	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg, calculés en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
239	Hexaméthylène tétramine (pour le provolone seulement)	25 mg/kg, exprimés en tant que formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg, exprimé en tant que NaNO ₃
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg exprimés en tant qu'acide propionique
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
<u>Pour le traitement en surface/croûte seulement :</u>		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, seuls ou en combinaison exprimés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm
Additifs divers		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement		
N° SIN	Nom	Concentration maximale
Agents antiagglomérants		
460	Celluloses	10,000 mg/kg seuls ou en combinaison. Silicates calculés en tant que silice
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, seuls ou en combinaison exprimés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

**NORME POUR LES FROMAGES DE LACTOSÉRUM
(CODEX STAN 284-1971)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME POUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES
(CODEX STAN 288-1976)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. A l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont énumérés ci-après peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

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

* Ces additifs peuvent être utilisés pour assurer la stabilité et l'intégrité de l'émulsion, compte tenu de la teneur en matière grasse et de la durabilité du produit. S'agissant de la durabilité, il convient de faire particulièrement attention au niveau de traitement thermique utilisé, car l'utilisation de ces additifs n'est pas nécessaire pour certains produits qui ne sont pasteurisés qu'au minimum.

X = l'utilisation de ces additifs est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation de ces additifs n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	BPF
325	Lactate de sodium	BPF
326	Lactate de potassium	BPF
327	Lactate de calcium	BPF
330	Acide citrique	BPF
333	Citrates de calcium	BPF
500(i)	Carbonate de sodium	BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	BPF
501(i)	Carbonate de potassium	BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF
Stabilisants et épaississants		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
516	Sulfate de calcium	BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	1100 mg/kg, exprimée en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène		
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène		
341(iii)	Phosphate tricalcique		
450(i)	Diphosphate disodique		
450(ii)	Diphosphate trisodique		
450(iii)	Diphosphate tétrasodique		
450(v)	Diphosphate tétrapotassique		
450(vi)	Diphosphate dicalcique		
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium		
451(i)	Triphosphate pentasodique		
451(ii)	Triphosphate pentapotassique		
452(i)	Polyphosphate sodique		
452(ii)	Polyphosphate potassique		
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium		
452(iv)	Polyphosphate calcique		
452(v)	Polyphosphate d'ammonium		
400	Acide alginique		BPF
401	Alginate de sodium		BPF
402	Alginate de potassium		BPF
403	Alginate d'ammonium		BPF
404	Alginate de calcium	BPF	
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg	
406	Agar-agar	BPF	
407	Carraghénane	BPF	
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	BPF	
410	Farine de graines de caroube	BPF	
412	Gomme guar	BPF	
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF	
415	Gomme xanthane	BPF	
418	Gomme gellane	BPF	
440	Pectines	BPF	
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF	
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF	
461	Méthyl-cellulose	BPF	
463	Hydroxypropyl-cellulose	BPF	
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	BPF	
465	Méthyl-éthyl-cellulose	BPF	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF	
508	Chlorure de potassium	BPF	
509	Chlorure de calcium	BPF	
1410	Phosphate d'amidon	BPF	
1412	Phosphate de diamidon	BPF	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	
1420	Amidon acétylé	BPF	
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	
Emulsifiants			
322(i)	Lécithine	BPF	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	1000 mg/kg	
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane		
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane		
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane		
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane		
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	BPF	
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	BPF	
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF	
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg	
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	6000 mg/kg	
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg	
492	Tristéarate de sorbitane		

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
Gaz de conditionnement		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF
Propulseur à utiliser uniquement pour les crèmes fouettées (y compris les crèmes emballées sous pression)		
942	Protoxyde d'azote	BPF

**NORME POUR LES POUDRES DE LACTOSÉRUM
(CODEX STAN 289-1995)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME POUR LA CASÉINE ALIMENTAIRE ET PRODUITS DÉRIVÉS
(CODEX STAN 290-1995)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

**NORME POUR LA CASÉINE ALIMENTAIRE ET PRODUITS DÉRIVÉS
(CODEX STAN 290-1995)**

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
Régulateurs de l'acidité		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	
262(i)	Acétate de sodium	
263	Acétate de calcium	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
328	Lactate d'ammonium	
329	Lactate de magnésium, DL-	
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
345	Citrate de magnésium	
380	Citrate de triammonium	
339	Phosphates de sodium	4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
342	Phosphates d'ammonium	
343	Phosphates de magnésium	
452	Polyphosphates	2200 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en tant que phosphore*
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d'ammonium	
504	Carbonates de magnésium	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de sodium	
526	Hydroxyde de calcium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
528	Hydroxyde de magnésium	
Emulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
Agent de charge		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
Agents antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	4400 mg/kg seuls ou en combinaison*
341(iii)	Phosphate tricalcique	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
460	Celluloses	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	

*) La quantité totale de phosphore ne pourra dépasser 4400 mg/kg.

**NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON
(CODEX STAN 291-2008)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 L'utilisation de colorants et d'agents de texture n'est pas autorisée.

4.2 Seule l'utilisation des régulateurs de l'acidité, des antioxydants et des conservateurs figurant dans le tableau III de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) est autorisée dans les conditions de bonnes pratiques de fabrication, pour les produits visés par la présente norme.

**NORME POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS
(CODEX STAN 292-2008)**

PARTIE I - MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

I-4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les mollusques bivalves vivants.

PARTIE II - MOLLUSQUES BIVALVES CRUS

II-4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs suivants sont autorisés pour les mollusques bivalves crus.

Antioxydants

Pour les mollusques réfrigérés décortiqués, tous les antioxydants énumérés dans la catégorie d'aliments 09.1.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes frais) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

Pour les mollusques congelés crus, tous les antioxydants énumérés dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

**NORME POUR LES TOMATES
(CODEX STAN 293-2008)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT
(CODEX STAN 294R-2009)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés à concurrence des concentrations maximales autorisées.

4.1 CONSERVATEURS		
N° de SIN	Nom des additifs alimentaires	Concentration maximale
200	Acide sorbique	1000 mg/kg comme acide sorbique seul ou en combinaison
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

4.2 EXHAUSTEURS D'AROME		
N° de SIN	Nom des additifs alimentaires	Concentration maximale
621	Glutamate monosodique, L-	limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	limitée par les BPF
4.3 ANTIOXYDANT		
N° de SIN	Nom des additifs alimentaires	Concentration maximale
325	Lactate de sodium	limitée par les BPF
4.4 REGULATEURS DE L'ACIDITE		
N° de SIN	Nom des additifs alimentaires	Concentration maximale
296	Acide malique (DL-)	limitée par les BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	5 000 mg/kg seul ou en combinaison, comme phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
4.5 STABILISANTS		
N° de SIN	Nom des additifs alimentaires	Concentration maximale
412	Gomme guar	limitée par les BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	limitée par les BPF

**NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG
(CODEX STAN 295R-2009)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES
(CODEX STAN 296-2009)**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.1 Les régulateurs d'acidité, les agents antimoussants, les agents affermissants, les agents de conservation et les agents épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme Générale du Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.2 REGULATEURS D'ACIDITE		
Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	3.000 mg/kg
4.3 AGENTS ANTIMOUSSANTS		
Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
4.4 COLORANTS		
Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
100(i)	Curcumine	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavines	200 mg/kg
104	Jaune de quinoleine	100 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (Cochenille rouge A)	100 mg/kg
129	Rouge allura AC	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
140	Chlorophylle	BPF
141(i), (ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	200 mg/kg

143	Vert solide FCF	400 mg/kg
150a	Caramel I – simple	BPF
150b	Caramel II - procédé au sulfite caustique	80.000 mg/kg
150c	Caramel III - procédé à l'ammoniaque	80.000 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	1.500 mg/kg
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, de synthèse	500 mg/kg uniquement ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	1.000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Lycopènes	100 mg/kg
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg
162	Rouge de betterave	BPF
163(ii)	Extrait de peau de raisin	500 mg/kg
172(i)-(iii)	Oxydes de fer	200 mg/kg
4.5 AGENTS DE CONSERVATION		
Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200-203	Sorbates	1.000 mg/kg
210-213	Benzoates	1.000 mg/kg
220-225, 227, 228, 539	Sulfites	50 mg/kg comme SO ₂ résiduel dans le produit final sauf lorsqu'il est fait à base de fruits sulfités, où une concentration maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final.
4.6 AROMATISANTS		
Les aromatisants suivants peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme, pourvu que les bonnes pratiques de fabrication et en conformité avec les directives du <i>Codex pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008): les substances aromatiques naturelles extraites des fruits tels que désignés dans le produit, l'arôme naturel de menthe, l'arôme naturel de cannelle, la vanilline, la vanille et les extraits de vanille.		

**NORME POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE
(CODEX STAN 297-2009)**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.1 Les régulateurs d'acidité, les colorants, les agents de rétention de la couleur ainsi que les sels de calcium comme agents raffermissants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.2 COLORANTS		
Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
102	Tartrazine	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	20 mg/kg
143	Vert solide FCF	200 mg/kg
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	50.000 mg/kg
4.3 AGENTS DE RÉTENTION DE LA COULEUR		
Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385	Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	365 mg/kg (seul ou en combinaison)
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg calculé en étain, ne doit pas être ajouté aux aliments en boîtes de métal dépourvues de revêtement.

ANNEXE POUR LE MAÏS DOUX

En plus des dispositions générales applicables aux légumes en conserve,
les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 AGENTS EPAISSISSANTS (uniquement pour le maïs façon crème)		
Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidon traité aux acides	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxyde	
1405	Amidons traités aux enzymes	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphate	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	
1451	Amidon oxydé acétylé	

ANNEXE POUR CERTAINS CHAMPIGNONS

En plus des dispositions générales applicables aux légumes en conserve,
les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les épaississants, les émulsifiants et les stabilisateurs <i>utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 sont acceptables pour emploi uniquement dans les champignons en sauce en conserve.		
3.2 Uniquement le colorant répertorié ci-dessous est autorisé pour emploi dans les champignons en conserve.		
N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50000 mg/kg
3.3 Uniquement le rehausseur de saveur répertorié ci-dessous est autorisé à l'emploi, dans de bonnes conditions de pratiques de fabrication, dans les produits couverts par cette appendice.		
N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal
621	Glutamate monosodique	BPF

NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE (CODEX STAN 298R-2009)

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
4.1 REGULATEURS D'ACIDITE		
336 (i)	Tartrate monopotassique	1000 mg/kg
4.2 ANTIOXYDANT		
539	Thiosulfate de sodium	30 mg/kg comme anhydride sulfureux
4.2 COLORANT		
101(i)	Riboflavine, synthétique	10 mg/kg
4.3 CONSERVATEURS		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg comme acide sorbique, seul ou en combinaison
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	1000 mg/kg comme acide benzoïque, seul ou en combinaison
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
4.4 ÉDULCORANTS		
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
954(iv)	Saccharine de sodium	200 mg/kg
4.5 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES		
	Protéase	
	Hémicellulase	
	Lipase	

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
472c	Esters du glycérol des acides citriques et des acides gras	
270	Acide lactique	
452(i)	Polyphosphates de sodium, vitreux	
452(ii)	Polyphosphates de potassium	

**NORME POUR LES POMMES
(CODEX STAN 299-2010)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME POUR LE MANIOC AMER
(CODEX STAN 300-2010)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME REGIONALE POUR LA FARINE DE SAGOU COMESTIBLE
(CODEX STAN 301R-2011)**

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Agents de traitement des farines utilisés conformément en conformité avec les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.2.1 "farines" sont acceptables pour emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LA SAUCE DE POISSON
(CODEX STAN 302-2011)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES ³

Seules les catégories d'additifs alimentaires reprises ci-dessous ont une justification technologique et peuvent être utilisées pour les produits visés par la présente Norme. Pour chaque catégorie d'additif, seuls les additifs repris dans la liste ci-dessous, ou auxquels est fait référence, peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans le cadre des limites spécifiées.

N° SIN	Additif	Limites maximales
Régulateurs de l'acidité		
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	BPF
330, 331 (i), (iii) 332 (i), (ii)	Citrates	BPF
296, 350 (i), (ii) 351 (i), (ii) 352 (ii)	Malates	BPF
300	Acide ascorbique	BPF
325	Lactate de sodium	BPF
260	Acide acétique, glacial	BPF
Exaltateurs d'arôme		
621	Glutamate monosodique	BPF
630	Acide inosinique	BPF
631	5'-Inosinate disodique	BPF
627	5'-guanylate disodique	BPF
Édulcorants		
950	Acésulfame potassium	1000 mg/kg
955	Sucralose (Trichlorogalactosaccharose)	450 mg/kg
951	Aspartame	350 mg/kg
Colorants		
150c	Caramel III - Ammoniaque Caramel	50000 mg/kg
Émulsifiants et stabilisants		
466, 468	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique) et Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (Gomme cellulosique réticulée)	BPF
Conservateur		
210-203	Benzoates	1000 mg/kg
200-213	Sorbates	1000 mg/kg

³ PAS ENCORE APPROUVÉE

**NORME POUR LES TAMARILLOS
(CODEX STAN 303-2011)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME REGIONALE POUR LA CORIANDRE DU MEXIQUE
(CODEX STAN 304R-2011)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME REGIONALE POUR LA LUCUMA
(CODEX STAN 305R-2011)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME REGIONALE POUR LA SAUCE CHILI
(CODEX STAN 306R-2011)**

ADDITIFS ALIMENTAIRES

Uniquement les classes d'additifs alimentaires répertoriés ci-dessous sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par cette norme. Dans chaque catégorie d'additif uniquement les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous ou qui se réfèrent à peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions, et dans les limites, indiquées.

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les rehausseurs de saveur, les conservateurs, les édulcorants et les épaississants répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour l'emploi dans l'alimentation conformément à cette norme.		
4.2 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ		
N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal
334	Acide tartrique	5 000 mg/kg
452(i)	Polyphosphate de sodium	1 000 mg/kg (en tant que phosphore)
4.3 ANTIOXYDANTS		
307a	Tocophérol, d- <i>alpha</i> -	600 mg/kg (seul ou en combinaison)
307b	Tocophérol concentré, mélange	
307c	Tocophérol, dl- <i>alpha</i> -	
320	Hydroxyanisole butyle	100 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle	100 mg/kg
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	75 mg/kg
4.4 COLORANTS		
100(i)	Curcumin	BPF ⁴
101(i)	Riboflavine, synthétique	350 mg/kg (Seul ou en combinaison)
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
102	Tartrazine	100 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	50 mg/kg
124	Ponceau (4R) (Cochenille rouge A)	50 mg/kg
127	Érythrosine	50 mg/kg
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
133	Bleu brillant, FCF	100 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	30 mg/kg (en tant que Cu)
150c	Caramel III - procédé à l'ammoniaque	1 500 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	1 500 mg/kg
155	Brun HT	50 mg/kg
160a (ii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (légumes)	2 000 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg
160c	Oléorésine de paprika	BPF ⁵
160d(i)	Lycopène (de synthèse)	390 mg/kg
4.5 CONSERVATEURS		
210	Acide benzoïque	1000 mg/kg (en tant qu'acide benzoïque) (seul ou en combinaison)
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	

⁴ NON APPROUVÉE par la quarante-troisième session du CCFA (réf. REP11/FA, par. 33 et Annexe II)

⁵ NON APPROUVÉE par la quarante-troisième session du CCFA (réf. REP11/FA, par. 33 et Annexe II)

213	Benzoate de calcium	
200	Acide sorbique	
201	Sorbate de sodium	1000 mg/kg (en tant qu'acide sorbique) (seul ou en combinaison)
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
220	Anhydride sulfureux	
221	Sulfite de sodium	300 mg/kg (en tant que SO ₂ résiduel) (seul ou en combinaison)
222	Sulfite acide de sodium	
223	Metabisulfite de sodium	
224	Metabisulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium	
227	Sulfite acide de calcium	
228	Bisulfite de potassium	
539	Thiosulfate de sodium	
218	Hydroxybenzoate de méthyle, para-	1000 mg/kg
4.6 ÉMULSIFIANTS		
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	5000 mg/kg (seul ou en combinaison)
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane	
434	Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane	
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane	
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg
475	Esters polyglyceroliques d'acides gras	10000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20000 mg/kg
4.7 ÉDULCORANTS		
950	Acesulfame potassium	1000 mg/kg
951	Aspartame	350 mg/kg
954(iv)	Saccharine de sodium	150 mg/kg
955	Sucralose	450 mg/kg
4.8 STABILISANTS		
472e	Esters glyceroliques de l'acide diacetyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
4.9 ÉPAISSISSANTS		
405	Alginate de propylène glycol	8000 mg/kg
4.10 AROMATISANTS		
Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme respecteront les <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008).		

**NORME POUR LES PIMENTS FORTS
(CODEX STAN 307-2011)**

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

**NORME REGIONALE POUR LA HARISSA
(CODEX STAN 308R-2011)**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire ne peut être utilisé dans la harissa.

**NORME REGIONALE POUR LE HALVA AVEC TAHINE (HALWA SHAMIA)
(CODEX STAN 309R-2011)**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES⁶

4.1 Seuls les régulateurs de l'acidité et émulsifiants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.2 Aromatisants

Les aromatisants sont autorisés dans les aliments conformes à cette norme, à condition qu'ils soient utilisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication et les *Directives du Codex pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

⁶ PAS ENCORE APPROUVÉE