

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5c de l'ordre du jour

CX/FA 17/49/9

Février 2017

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-neuvième session

Macao SAR, Chine, 20-24 mars 2017

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) : PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU

LA RÉVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Requêtes à la lettre circulaire (CL) 2016/8-FA A, point 4 (a), 4(b) & 4(c) de la Chine, du Japon, EFEMA, IACM, IADSA, IDF et NATCOL

CHINE

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Acide ascorbique, L-	
Numéro SIN		300	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Antioxydant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autre Babeurre (nature)	BPF	
EVALUATION PAR JECFA :			
EVALUATION PAR JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1981 DJA : Non spécifiée Réunion : 25 Code de la norme : R (1973) Normes monographie : COMPENDIUM ADDENDUM 11/FNP 52 Add. 11/89 (METALS LIMITS) (2003); FAO JECFA Monographs 1 vol.1/115	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		L'acide ascorbique a été utilisé largement en tant qu'antioxydant dans beaucoup de catégorie d'aliments. Utilisation dans le lait fluide pour conserver la qualité de la durée de conservation et protéger le produit du développement d'un et/ou l'arrière-gout.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié).		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui	

F

	<input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	L'emploi de l'acide ascorbique dans le lait fluide en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé d'acide ascorbique est d'augmenter la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Carraghénane	
Numéro SIN		407	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Stabilisant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (3)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	BPF	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 2014 DJA : Non spécifiée Réunion : 79 Code de la norme : R Normes monographie : FAO JECFA Monographies 16/7	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Le carraghénane est capable de stabiliser les produits laitiers fluides, créant un réseau thixotrope ensemble avec les protéines lactées, qui peut conserver les solides en suspension, c'est-à-dire les complexes de minéraux et de vitamines dans les produits fortifiés au lait.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié).		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi du carraghénane dans le lait fluide en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé du carraghénane est d'accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire		Gomme gellane	

<i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>			
Numéro SIN		418	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Épaississant Stabilisant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature) »	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeures(nature)	BPF	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 2014 DJA : Non spécifiée Réunion : 79 Code de la norme : R Normes monographie : FAO JECFA Monographs 16/19	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		La gomme gellane pourrait stabiliser et prévenir une agrégation de protéines, encrassage de l'échangeur thermique UHT. Lorsqu'utilisé dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux, la gellane pourrait fournir une excellente suspension dans des particules insolubles sans ajout d'une viscosité en bouche excessive ou influant la saveur.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi de la gomme gellane dans le lait fluide en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé de gomme gellane est d'accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	Chine
Nom de l'additif alimentaire	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Lécithine
Numéro SIN	322(i)
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Antioxydant Émulsifiant
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"

No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	BPF	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1973 DJA : Non restreinte Réunion : 17 Code de la norme : R (1993) Normes monographie : COMPENDIUM ADDENDUM 11/FNP 52 Add. 11/89 (METALS LIMITS) (2003).FAO JECFA Monographs 1/259	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		La lécithine est utilisée pour la création d'une membrane des globules gras stables et l'amélioration de la stabilité thermique des produits laitiers recombinaés et reconstitués.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		La lécithine est utilisée couramment en tant qu'émulsifiant pour constituer et maintenir un mélange homogène de phases d'eau et d'huile. Conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé de lécithine est d'accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Cellulose micro cristalline	
Numéro SIN		460	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Stabilisant Épaississant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> l'une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	BPF	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1997 DJA : Non spécifiée Réunion : 49 Code de la norme : R Normes: COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.7/65 (2000).FAO JECFA Monographs 1/355	
JUSTIFICATION :			

Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>	La micro cellulose est un des hydro colloïdes issus de la cellulose naturelle. La micro cellulose peut suspendre les colloïdes ou particules dans le lait, comme la protéine laitière et minérale dans les produits fortifiés. Cela pourrait également augmenter la viscosité de la phase d'eau continue et par conséquent la réduction des taux d'écumage et de sédiment.
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)	Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	L'emploi de cellulose micro cristalline dans le lait fluide en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé de la cellulose micro cristalline est d'accroître la conservation de la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Mono et di glycérides d'acides gras	
Numéro SIN		471	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Émulsifiant Stabilisant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> l'une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autre Babeurre (nature)	BPF	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1973 DJA : Non spécifiée Réunion : 17 Code de la norme : R Normes monographie : COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.8/203 (METALS LIMITS) (2000).FAO JECFA Monographs 1/417	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Les mono-et di-glycérides d'acides gras ont un impact important sur la tension interfaciale entre la phase huileuse et la phase aqueuse et en tant que tel est très important pour faciliter l'émulsification dans les produits recombinaés. Les mono- et diglycerides peuvent empêcher une sensation en bouche poudreuse et la texture granuleuse. En outre SIN 471 est utilisé pour contrôler le rapport émulsifiant/protéine dans les membranes d'émulsion. Ceci est important pour la durée de vie des produits.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	

Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	L'emploi de mono et di glycérides d'acides gras en tant qu'additifs alimentaires dans le lait fluide est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé des mono et di glycérides d'acides gras est d'accroître la conservation de la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.
--	--

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Triphosphate pentasodique	
Numéro SIN		451(i)	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Stabilisant Humectant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeures(nature)	5000 mg/kg	Note 33 : En tant que phosphore Note 227 : Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT uniquement.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1982 DJA : Non spécifiée Réunion : 26 Code de la norme : R, T (1976) Normes monographie : COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.7/87 (2000).FAO JECFA Monographs 1/27	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Le triphosphate pentasodique pourrait réduire la tension interfaciale entre le liquide/solide, en particulier pour l'emploi du procédé du lait UHT afin de conserver la qualité durant le processus UHT. Elle pourrait également préserver la qualité du lait en l'utilisant en tant que conservateur d'humidité.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié).		Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Conformément aux données de consommation en Chine, au niveau d'emploi maximal proposé, la dose journalière d'une personne avec un poids corporel de 60 kg est de 1.2 mg/kg pc dans la population totale ; et l'apport quotidien des âges de 2-6 est 5.25 mg/kg (basé sur 20 kg pc).	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi du triphosphate pentasodique dans le lait en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé du triphosphate pentasodique est d'accroître la conservation de la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Polydextrose	
Numéro SIN		1200	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Épaississant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	BPF	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1987 DJA : Non spécifiée Réunion : 31 Normes : COMPENDIUM ADDENDUM 6/FNP 52 Add.7/103 (1998). FAO JECFA Monographies 1/51	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		La polydextrose est ajoutée afin de diminuer/réduire les laits à matière grasse, contribuant à la sensation en bouche et la perception d'onctuosité, donc l'augmentation de l'admissibilité organoleptique aux consommateurs.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi de polydextrose dans le lait en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Esters de polyglycérol d'acides gras	
Numéro SIN		475	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Émulsifiant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	

No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	1000 mg/kg	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1989 DJA : 0-25 mg/kg pc Réunion : 35 Code de la norme : R Normes: COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.8/203 (METALS LIMITS) (2000).FAO JECFA Monographs 1/77	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Les esters de polyglycérol d'acides gras sont des émulsifiants avec une bonne activité interfaciale. Cela peut avoir une incidence entre la phase huileuse et la phase aqueuse afin d'aider à la formation de l'émulsion dans les produits laitiers recombines. Les esters de polyglycérol d'acides gras peuvent également réduire l'écémage gras. Et conserver le produit stable durant la durée de vie, en particulier pour les produits laitiers entiers recombines.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Conformément aux données de consommation en Chine, au niveau d'emploi maximal proposé, la dose journalière d'une personne avec un poids corporel de 60 kg est de 0.24 mg/kg pc dans la population totale ; et l'apport quotidien des âges de 2-6 est 1.05 mg/kg (basé sur 20 kg pc).	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi d'esters de polyglycérol d'acides gras dans le lait en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé d'esters de polyglycérol d'acides gras est d'accroître la conservation de la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Alginate de propylène glycol	
Numéro SIN		405	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Émulsifiant Stabilisant Épaississant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	4000 mg/kg	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA :		Année d'évaluation : 1993 DJA : 0-70 mg/kg pc Réunion : 49 Code de la norme : R (1997)	

Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).	Norme : COMPENDIUM ADDENDUM 5/FNP 52 Add.7/131 (1997).FAO JECFA Monographs 1/189
JUSTIFICATION :	
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>	L'alginate de propylène glycol est capable de stabiliser la protéine laitière en fournissant une stabilisation stérique. L'alginate de propylène glycol peut interagir avec les protéines laitières et être absorbé à la surface des micelles de caséine avec une fonctionnalité de stabilisation dans le lait reconstitué. Comme la molécule d'alginate de propylène glycol contient à la fois des groupes hydrophobes et hydrophiles, elle a également une activité interfaciale et est utile pour les produits reconstitués durant la durée de vie.
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)	Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Conformément aux données de consommation en Chine, au niveau d'emploi maximal proposé, la dose journalière d'une personne avec un poids corporel de 60 kg est de 0.96 mg/kg pc dans la population totale ; et l'apport quotidien des âges de 2-6 est 4.2 mg/kg (basé sur 20 kg pc).
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	L'emploi de l'alginate de propylène glycol dans le lait en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé de l'alginate de propylène glycol n'est pas lié aux objectifs relatés à la fraîcheur et la qualité des produits utilisés ou des pratiques indésirables qui pourraient induire le consommateur en erreur.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Ascorbate de sodium	
Numéro SIN		301	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Antioxydant	
EMPLOI(S) PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	BPF	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1981 DJA : Non spécifiée Réunion : 25 Code de la norme : R (1973) Normes monographie : COMPENDIUM ADDENDUM 11/FNP 52 Add. 11/89 (METALS LIMITS) (2003).FAO JECFA Monographs 1/307	
JUSTIFICATION :			

Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire à un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>	L'ascorbate sodique a été utilisé largement en tant qu'antioxydant dans beaucoup de catégories d'aliments. Utilisation dans le lait fluide pour conserver la qualité de la durée de conservation et protéger le produit du développement d'un et/ou l'arrière-gout.
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)	Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	L'emploi proposé de l'ascorbate sodique dans le lait fluide en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé d'ascorbate sodique est d'augmenter la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Carboxyméthylcellulose sodique	
Numéro SIN		466	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Stabilisant Épaississant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	BPF	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1989 DJA : Non spécifiée Réunion : 35 Code de la norme : S Normes : COMPENDIUM ADDENDUM 12/FNP 52 Add. 12/68 (LIMITES POUR LE METAL) (2004). FAO JECFA Monographies 1/315	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire à un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Le carboxyméthylcellulose est une gomme de cellulose provenant de la cellulose naturelle avec une viscosité élevée. Il est capable de stabiliser le lait en augmentant la viscosité de la phase d'eau continue et par conséquent la réduction des taux d'écémage et de sédiment dans les produits fortifiés au lait comme le calcium fortifié.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	

Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	Le carboxyméthylcellulose sodique est utilisé en tant qu'additif alimentaire dans cette catégorie d'aliments proposée et est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé de la cellulose micro cristalline est d'accroître la conservation de la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.
--	--

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Polyphosphate de sodium	
Numéro SIN		452(i)	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Humectant Stabilisant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	5000 mg/kg	Note 33 : En tant que phosphore Note 227 : Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT uniquement.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1982 DJA : DJMT 70 mg/kg pc (en tant que P) Réunion : 46 Code de la norme : R (1996) Normes : COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.8/203 (METALS LIMITS) (2000).FAO JECFA Monographs 1/377	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Le polyphosphate de sodium pourrait provoquer une augmentation considérable dans la stabilité thermique du lait UHT durant le procédé par addition d'une concentration appropriée en tant que stabilisateur.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Conformément aux données de consommation en Chine, au niveau d'emploi maximal proposé, la dose journalière d'une personne avec un poids corporel de 60 kg est de 1.2 mg/kg pc dans la population totale ; et l'apport quotidien des âges de 2-6 est 5.25 mg/kg (basé sur 20 kg pc).	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi proposé de l'ascorbate sodique dans le lait fluide en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé de la cellulose micro cristalline est d'accroître la conservation de la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Esters de saccharose d'acides gras	
Numéro SIN		473	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Émulsifiant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	1000 mg/kg	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 2010 DJA : 0-30 mg/kg pc Réunion : 73 Réunion : 49 Code de la norme : R Norme : Monographies 4, FAO JECFA, 68. R (2007)	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Les esters de saccharose d'acides gras ont une activité interfaciale importantes. Cela peut avoir une incidence sur la tension de surface entre la phase huileuse et la phase aqueuse afin d'aider à la formation de l'émulsion dans les produits recombinaés et les produits laitiers fortifiés en calcium recombinaés. Les esters de de saccharose d'acides gras peuvent également réduire l'écémage gras. Ceci est important pour la durée de vie des produits.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Conformément aux données de consommation en Chine, au niveau d'emploi maximal proposé, la dose journalière d'une personne avec un poids corporel de 60 kg est de 0.24 mg/kg pc dans la population totale ; et l'apport quotidien des âges de 2-6 est 1.05 mg/kg (basé sur 20 kg pc).	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi des esters de saccharose d'acides gras remplissent les conditions répertoriées dans la section 3.2.de la NGAA à savoir utilisé en tant qu'additif alimentaire dans cette catégorie d'aliments. L'emploi proposé des esters de saccharose d'acides gras n'est pas lié aux objectifs relatés à la fraîcheur et la qualité des produits utilisés ou des pratiques indésirables qui pourraient induire le consommateur en erreur.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		TARTRATES	

Numéro SIN		334, 335(ii), 337	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, stabilisateur, sel émulsifiant, séquestrant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
05,2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	2 000 mg/kg 20 000 mg/kg	Note 45, &XS309R
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1977 DJA : Le JECFA a attribué un groupe de DJA de -30 mg/kg p.c./jour pour les tartrates (L (+) -acide tartrique et ses sels de sodium, potassium, potassium sodium) Réunion : 21 Code de la norme : R Normes monographie : - Acide tartarique (SIN 334), http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-457.pdf ; - Tartrate de sodium L (+) (SIN335(ii)), http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/monograph7/additive-427-m7.pdf ; - Potassium sodium L(+)-tartrate (INS 337), http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-348.pdf	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Les tartrates sont utilisés en tant qu'agent de contrôle pH de l'acidité afin de fournir l'impact initial de l'aigreur à la confiserie. Ils contribuent à un goût acidulé fort et ont la capacité d'augmenter et de renforcer les arômes des fruits là où ils sont naturellement présents. La suavité du saccharose est également augmentée par l'acide tel que l'acide tartrique, par conséquent autorisant l'emploi restreint du saccharose. Les tartrates sont des ingrédients importants pour les bonbons aromatisés aux fruits jouant un rôle dans la stabilité de l'acidité de ces bonbons, qui en retour joue un rôle synergiste dans la stabilisation du profil de l'arôme des aromatisants ajoutés. L'acide tartrique lui-même est la substance acide solide la plus soluble, suivie par, par ordre décroissant, l'acide malique, l'acide citrique, l'acide adipique, l'acide fumarique, et l'acide succinique. L'acide tartrique fournit le plus haut niveau d'acidité initiale de la variété d'acides alimentaires généralement disponibles. Dans les friandises aromatisées aux fruits, l'acidité initiale qui augmente l'arôme naturel est ce qui intéresse le plus le consommateur. Par conséquent les tartrates (SIN 334, 335(ii), et 337) satisfont le besoin du consommateur qu'aucun des autres acides autorisés ne peut satisfaire. En se basant sur les données de la littérature, chaque consommateur individuel diffère également radicalement dans leur capacité physique et psychologique de détecter des différences dans le goût acide et dans l'identification des acides. Par conséquent les tartrates peuvent être trouvés en combinaison avec deux ou plus d'acides (par ex. l'acide citrique) pour augmenter l'arôme des fruits. Globalement, les tartrates (SIN 334, 335(ii), et 337) sont technologiquement nécessaires à 20.000 mg/kg spécifiquement dans 05.2 confiserie.	

Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (<i>tel qu'approprié</i>)	Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Le JECFA a attribué un groupe de DJA de 0-30 mg/kg p.c./jour pour les tartrates. La consommation de 5 grammes pièce de sucrerie contenant le niveau d'emploi maximal futur de 20,000 mg/kg des tartrates pour un adulte de 60 kg résulterait dans l'ingestion possible de uniquement 100 mg de tartrates, c'est-à-dire de 5.6% de la DJA .
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	i) l'emploi d'acide tartrique et ses sels de tartrate (SIN 334, 335(ii), et 337), c'est-à-dire les tartrates, devraient être autorisés dans la NGAA du Codex à un niveau de 20,000 mg/kg dans les confiseries exprimées en tant qu'acide tartrique pour un emploi unique ou en combinaison et ii) ce niveau est technologiquement justifié et fiable, basé sur les besoins techniques et les calculs en matière de sécurité mentionnés ci-dessus.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Tocophérols (d-alpha-Tocophérol, concentré de tocophérol, mélange dl-alpha-Tocophérol)	
Numéro SIN		307a tocophérol d-alpha- 307b Concentré de mélange de tocophérols 307a tocophérol d-alpha-	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Antioxydant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autre Babeurre (nature)	200 mg/kg	

EVALUATION PAR LE JECFA :				
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>				
	307a.	307b	307c	
Année d'évaluation :	1986	1973	1986	
DJA	0,15-2 mg/kg pc	0-2 mg/kg pc	0,15-2 mg/kg pc	
Réunion	-	17	-	
Code de la norme :	-	R (1977)	-	

	Normes monographiques :	COMPENDIUM ADDENDUM 11/FNP 52 Add. 11/89 (METALS LIMITS) (2003).FAO JECFA Monographs 1/535	NMRS 57-JECFA 21/91 (1977)	COMPENDIUM ADDENDUM 11/FNP 52 Add. 11/89 (METALS LIMITS) (2003).FAO JECFA Monographs 1/531
JUSTIFICATION :				
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire à un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Les tocophérols pourraient conserver la qualité de la durée de conservation et protéger le produit du développement d'un et/ou l'arrière-goût.		
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Conformément aux données de consommation en Chine, au niveau d'emploi maximal proposé, la dose journalière d'une personne avec un poids corporel de 60 kg est de 0.048 mg/kg pc dans la population totale ; et l'apport quotidien des âges de 2-6 est 0,21 mg/kg (basé sur 20 kg pc).		
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi de tocophérols dans le lait fluide en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé de tocophérols est d'augmenter la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.		

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine		
Nom de l'additif alimentaire				
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Citrate trisodique		
Numéro SIN		331(iii)		
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Stabilisant		
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"		
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)	
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	BPF		
EVALUATION PAR LE JECFA :				
EVALUATION PAR LE JECFA :		Année d'évaluation : 1973 DJA : NON LIMITEE Réunion : 17		

<i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>	Code de la norme : R (1975) Normes : COMPENDIUM ADDENDUM 10/FNP 52 Add.8/34 (METALS LIMITS) (2002). FAO JECFA Monographies 1/569
JUSTIFICATION :	
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>	Le citrate trisodique pourrait aider à empêcher la dénaturation protéique et à maintenir une bonne stabilité durant le traitement du produit manufacturé dans les produits FC 1.1.2.
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)	Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	L'emploi de citrate de trisodium dans le lait fluide en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé du citrate de trisodium est d'accroître la conservation de la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Phosphate trisodique	
Numéro SIN		339(iii)	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Humectant Stabilisant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	5000 mg/kg	Note 33 : En tant que phosphore Note 227 : Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT uniquement.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1982 DJA : DJMT 70 mg/kg pc (en tant que P) Réunion : 26 Code de la norme : R (1975) Normes : <u>WITHDRAWN (2005)</u>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Le phosphate trisodique réduit le calcium ionique et sédiment durant le traitement de l'UHT dans le processus de fabrication du lait UHT, par conséquent augmente la stabilité.	

Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire <i>(tel qu'approprié)</i>	Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Conformément aux données de consommation en Chine, au niveau d'emploi maximal proposé, la dose journalière d'une personne avec un poids corporel de 60 kg est de 1.2 mg/kg pc dans la population totale ; et l'apport quotidien des âges de 2-6 est 5.25 mg/kg (basé sur 20 kg pc).
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	L'emploi de phosphate trisodique dans le lait fluide en tant qu'additif alimentaire est justifié conformément aux exigences de 3.2 des Principes généraux de la NGAA. L'emploi proposé du citrate de trisodium est d'accroître la conservation de la stabilité d'un aliment, pas de modifier la nature ou la qualité de l'aliment de façon à tromper le consommateur.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Chine	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Gomme xanthane	
Numéro SIN		415	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Stabilisant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	BPF	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		Année d'évaluation : 1986 DJA : Non spécifiée Réunion : 30 Code de la norme : R (1993) Normes monographie : COMPENDIUM ADDENDUM 7/FNP 52 Add.7/105 (1999).FAO JECFA Monographs 1/589	
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Le xanthane stabilise les produits laitiers fluides en donnant une stabilisation stérique à travers l'interaction avec les protéines. Cela aide également à conserver les solides suspendus, c'est-à-dire les complexes de minéraux et de vitamines dans les produits fortifiés.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire <i>(tel qu'approprié)</i>		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi de de la gomme xanthane remplit les conditions répertoriées dans la section 3.2.de la NGAA à savoir utilisé en tant qu'additif alimentaire dans cette catégorie d'aliments. Et l'emploi ne change pas la nature du produit et n'a pas d'incidence sur les propriétés sensorielles qui pourrait induire le consommateur en erreur (par ex. l'emploi des matières premières erronées).	

JAPON

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Japon	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Lécithine	
Numéro SIN		322(i)	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Antioxydant, émulsifiant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	100 mg/kg	Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		<i>La lécithine a été évaluée et une DJA non limitée a été établie à la 17ème réunion du JECFA (1973). La dernière norme a été préparée lors de la 41ème réunion du JECFA et publiée dans « FAO Food and Nutrition Paper 52 Addendum 2 (1993) », et révisée lors de la 61ème réunion du JECFA (2003).</i>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		<i>La lécithine est utilisée pour empêcher la sédimentation dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux.</i>	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		<i>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs. La lécithine est largement utilisée dans une variété d'aliments en tant qu'émulsifiant.</i>	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Japon	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Acide citrique	
Numéro SIN		330	

Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant</i>	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	20 mg/kg	<i>Pour un emploi dans les laits fluides fortifiés minéraux non aromatisés uniquement.</i>
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		<i>L'acide citrique a été évalué et un groupe de DJA "non limité » pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et ammonium ont été établis lors de la 17^{ème} réunion du JECFA (1973). La dernière norme a été préparée lors de la 79^{ème} réunion du JECFA et publiée dans les monographies 16 JECFA/FAO (2014).</i>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		<i>L'acide citrique est utilisé pour ajuster le pH afin d'empêcher la dégradation de la protéine dans les laits fluides fortifiés non-aromatisés avec du fer.</i>	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		<i>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs. L'acide citrique est largement utilisé dans une variété d'aliments en tant que régulateur d'acidité.</i>	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	<i>Japon</i>
Nom de l'additif alimentaire	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	<i>Citrate trisodique</i>
Numéro SIN	<i>331 (iii)</i>
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	<i>Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</i>
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.	La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)

No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	600 mg/kg	Pour un emploi dans les laits fluides fortifiés minéraux non aromatisés uniquement.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).		Le citrate trisodique a été évalué et une DJA non limitée a été établie lors de la 17ème réunion du JECFA (1973). La dernière norme a été préparée lors de la 19ème réunion du JECFA (1975) et publiée dans FAO « Food and Nutrition Paper 52 (1992) », et révisée lors de la 59ème réunion du JECFA (2002).	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		Le citrate trisodique est utilisé pour ajuster le pH afin d'empêcher la sédimentation dans les laits fluides fortifiés minéraux non-aromatisés.	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait escomptée par les consommateurs. Le citrate trisodique est largement utilisé dans une variété d'aliments en tant que régulateur d'acidité.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Japon	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989		Carraghénane	
Numéro SIN		407	
Catégorie fonctionnelle Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989		Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	800 mg/kg	Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA :		Le carraghénane a été évalué et une DJA "non déterminée" pour le carraghénane et l'Algue euheuma transformée a été établie lors du 57ème JECFA (2001).	

<i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>	<i>La dernière norme a été élaborée lors de la 79ème réunion du JECFA (2014) et publiée dans les monographies 16 JECFA/FAO.</i>
JUSTIFICATION :	
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).	<i>Le carraghénane est utilisé pour empêcher la sédimentation dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux.</i>
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)	Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	<i>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.</i>

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		<i>Japon</i>	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Gomme arabique</i>	
Numéro SIN		<i>414</i>	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant</i>	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	500 mg/kg	<i>Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement.</i>
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		<i>La gomme arabique a été évaluée et une DJA non limitée a été établie lors de la 35ème réunion du JECFA (1989). La dernière norme a été élaborée par-là la 51ème réunion du JECFA (1998) et publiée dans FNP 52 Add 7 (1999).</i>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		<i>La gomme arabique est utilisée pour empêcher la sédimentation dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux.</i>	

Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)	Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	<i>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.</i>

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Japon	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Gomme xanthane	
Numéro SIN		415	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	140 mg/kg	<i>Pour un emploi dans les laits fluides fortifiés minéraux non aromatisés uniquement.</i>
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		<i>La gomme xanthane a été évaluée et une DJA non limitée a été établie lors de la 30ème réunion du JECFA (1986). La dernière norme a été préparée par la 53ème réunion du JECFA (1999) et publiée dans FNP Add 7 (1999).</i>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		<i>La gomme xanthane est utilisée pour empêcher la sédimentation dans les laits fluides fortifiés minéraux.</i>	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire. (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		<i>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.</i>	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Japon	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
Nom de l'additif alimentaire		Gomme gellane	

<i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>			
Numéro SIN		418	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Stabilisateur, épaississant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	120 mg/kg	<i>Pour un emploi dans les laits fluides fortifiés minéraux non aromatisés uniquement.</i>
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		<i>La gomme gellane a été évaluée et une DJA non limitée a été établie lors de la 37ème réunion du JECFA (1990). La dernière norme a été élaborée par la 79ème réunion du JECFA (2014) et publiée dans les monographies 16 (2014).</i>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		<i>La gomme gellane est utilisée pour empêcher la sédimentation dans les laits fluides fortifiés minéraux.</i>	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		<i>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.</i>	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	Japon
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)
Numéro SIN	460(i)
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Agents antiagglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)

No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	3000 mg/kg	Pour un emploi dans les laits fluides fortifiés minéraux non aromatisés uniquement.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).		La cellulose micro cristalline a été évaluée et une DJA non limitée a été établie lors de la 49ème réunion du JECFA (1998). La dernière norme a été élaborée par la 55ème réunion du JECFA (2000) et publiée dans FNP52 Add 8 (2000).	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		La cellulose micro cristalline est utilisée pour empêcher la sédimentation dans les laits fluides fortifiés minéraux.	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Japon	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
Nom de l'additif alimentaire Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989		Carboxymethylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	
Numéro SIN		466	
Catégorie fonctionnelle Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989		Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	150 mg/kg	Pour un emploi dans les laits fluides fortifiés minéraux non aromatisés uniquement.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).		Le carboxymethylcellulose sodique a été évalué (gomme de cellulose) et une DJA non limitée a été établie pour les celluloses modifiées lors de la 35ème réunion du JECFA (1989). La dernière norme a été élaborée lors de la 74ème réunion du JECFA (2011) et publiée dans les monographies 11 JECFA/FAO. (2011)	

JUSTIFICATION :	
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).	<i>Le carboxyméthylcellulose sodique est utilisé pour empêcher la sédimentation dans les laits fluides fortifiés minéraux non aromatisés.</i>
Emploi fiable de l'additif évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)	Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	<i>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.</i>

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Japon	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Mono et di glycérides d'acides gras	
Numéro SIN		471	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Émulsifiant, stabilisateur	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	120 mg/kg	<i>Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement.</i>

EVALUATION PAR LE JECFA :	
Évaluation par le JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>	<i>La DJA « non déterminée » a été établie à la 17ème réunion du JECFA (1973). La dernière norme a été élaborée lors de la 17ème réunion du JECFA (1973) et révisée lors de la 55ème JECFA (2000).</i>
JUSTIFICATION :	
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).	Cet additif alimentaire est utilisé pour empêcher la sédimentation dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux.

Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)	Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		<i>Japon</i>	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Esters acétiques et d'acides gras de glycérol</i>	
Numéro SIN		<i>472a.</i>	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur</i>	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	120 mg/kg	<i>Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement.</i>

EVALUATION PAR LE JECFA :**Évaluation par le JECFA :**

Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).

*La DJA « non déterminée » a été établie à la 17ème réunion du JECFA (1973).
La dernière norme a été élaborée lors de la 17ème réunion du JECFA (1973) et révisée lors de la 55ème JECFA (2000).*

JUSTIFICATION :**Justification pour l'emploi et le besoin technologique**

Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).

Cet additif alimentaire est utilisé pour empêcher la sédimentation dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux.

Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)

Tableau 3 additif :
 Oui
 Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)

Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur

L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		<i>Japon</i>	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
Nom de l'additif alimentaire		<i>Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras :</i>	

<i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>			
Numéro SIN		472b	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Emulsifiant, séquestrant, stabilisateur</i>	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹) : Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (²)	Nom de la catégorie d'aliments (²)	Niveau d'emploi maximal (³)	Observations (⁴)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	120 mg/kg	<i>Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement.</i>
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		<i>La DJA « non déterminée » a été établie à la 17ème réunion du JECFA (1973). La dernière norme a été élaborée lors de la 17ème réunion du JECFA (1973) et révisée lors de la 55ème JECFA (2000).</i>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		Cet additif alimentaire est utilisé pour empêcher la sédimentation dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux.	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	<i>Japon</i>
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	<i>Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras</i>
Numéro SIN	472c
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	<i>Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur</i>
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹) : Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.	La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)

No de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	120 mg/kg	Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés vitaminés uniquement.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).		La DJA « non déterminée » a été établie à la 17ème réunion du JECFA (1973). La dernière norme a été préparée lors de la 79ème réunion du JECFA (2014).	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		Cet additif alimentaire est utilisé pour empêcher la sédimentation dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux.	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Japon	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
Nom de l'additif alimentaire Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989		Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras :	
Numéro SIN		472e	
Catégorie fonctionnelle Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989		Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾ : Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Nom de la catégorie d'aliments ⁽²⁾	Niveau d'emploi maximal ⁽³⁾	Observations ⁽⁴⁾
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	120 mg/kg	Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).		La DJA de 0-50 mg/kg pc a été établie à la 61ème réunion du JECFA (2003). L'apport total d'acide tartrique des additifs alimentaires ne devrait pas excéder la DJA pour l'acide tartrique (0-30 mg/kg pc). La dernière norme a été préparée lors de la 71ème réunion du JECFA (2009).	
JUSTIFICATION :			

<p>Justification pour l'emploi et le besoin technologique</p> <p>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</p>	<p>Cet additif alimentaire est utilisé pour empêcher la sédimentation dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux.</p>
<p>Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire. (Tel qu'approprié)</p>	<p>Tableau 3 additif :</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)</p> <p>Conformément à une étude sur l'alimentation totale (Méthode de l'étude du panier) conduite par le Ministère de la santé du Japon en 2005, les apports alimentaires de mono stéarate de glycérine et de mono palmitate de glycérine, principaux composants des esters glycériques d'acides gras, sont de 46.58 mg/jour (0.84 mg/kg pc/jour) et 26.15 mg/jour (0.47 mg/kg pc/jour) respectivement. Par conséquent, il est hautement improbable que l'exposition diététique des esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras excéderont la limite supérieure de la DJA du JECFA. Également, l'apport alimentaire de l'acide tartrique L (+) -est de 65,1 mg/jour (1,18 mg/kg pc/jour), ce qui est bien inférieur à la limite supérieure de la DJA du JECFA ADI des tartrates, conformément à une étude sur l'alimentation totale (Méthode de l'étude du panier) conduite par le Ministère de la santé du Japon en 1998 et 1999.</p>
<p>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</p>	<p>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.</p>

<p>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :</p>		<p><i>Japon</i></p>	
<p>IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :</p>			
<p>Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>		<p><i>Esters de saccharose d'acides gras</i> <i>Oligoesters de saccharose de type I et de type II</i> <i>Sucroglycérides</i></p>	
<p>Numéro SIN</p>		<p><i>473, 473a, & 474.</i></p>	
<p>Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>		<p><i>SIN 473 Esters de saccharose d'acides gras</i> <i>Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur</i> <i>SIN 473a Oligoesters de saccharose de type I et de type II</i> <i>Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur</i> <i>SIN 474, 3sucroglycérides</i> <i>Émulsifiant</i></p>	
<p>EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i></p>		<p>La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)</p>	
<p>No de la catégorie d'aliments (2)</p>	<p>Nom de la catégorie d'aliments (2)</p>	<p>Niveau d'emploi maximal (3)</p>	<p>Observations (4)</p>
<p>01.1.2.</p>	<p>Autre Babeurre (nature)</p>	<p>300 mg/kg</p>	<p><i>Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement.</i></p>
<p>01.7</p>	<p>Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)</p>	<p>5000 mg/kg</p>	<p>348, XS-243-362</p>
<p>EVALUATION PAR LE JECFA :</p>			

<p>Évaluation par le JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i></p>	<p><i>Le groupe de la DJA 0-30 mg/kg pc comme la somme des esters de saccharose d'acides gras, les sucroglycérides, les oligoesters de saccharose de type I et de type II et les monoesters de saccharose d'acides stéarique, laurique et palmitique établis lors de la 73^{ème} réunion du JECFA (2010).</i></p> <p><i>Les dernières normes pour SIN 473, 473a et 474 ont été préparées lors de la 73^{ème} JECFA (2010), 71^{ème} JECFA (2009) et 49^{ème} JECFA (1997) respectivement.</i></p>
<p>JUSTIFICATION :</p>	
<p>Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</p>	<p>1. Catégorie d'aliments n° 01.1.2. Ces additifs alimentaires sont utilisés pour empêcher la sédimentation dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux.</p> <p>2. Catégorie d'aliments n° 01.7 La norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) autorise l'emploi des SIN 491, 492, 493,494 et 495 en tant qu'émulsifiants dans les produits aromatisés.</p> <p>Toutefois, la NGAA autorise l'emploi de ces additifs excluant les produits conformément au CODEX STAN 243-2003.</p> <p>Pour éviter des conflits avec CODEX STAN 243-2003, le Japon propose que la Note XS 243 soit remplacée par la note 362 "Excluant les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)".</p>
<p>Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)</p>	<p>Tableau 3 additif :</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)</p> <p>Le 73^{ème} JECFA a évalué l'apport alimentaire des oligoesters de saccharose de type I et de type II.</p> <p>1. Exposition alimentaire basée sur les données de poids</p> <p>Les USA (dans l'hypothèse où les oligistes de saccharose de type I et de type II (SOE) a conquis 10% du marché pour les émulsifiants) :</p> <p style="text-align: right;">60 mg/jour (3% de la DJA)</p> <p>Le Japon (intègre les esters de saccharose d'acides gras) :</p> <p style="text-align: right;">110 mg/jour (6% de la DJA)</p> <p>2. L'exposition alimentaire basée sur les données de l'étude sur la situation nutritionnelle nationale</p> <p>Le Japon : l'exposition alimentaire moyenne de type I et de type II pour l'ensemble de la population a été évaluée à 115 et 224 mg/jour pour les niveaux d'emplois typiques et maximaux, respectivement.</p> <p>USA : L'exposition alimentaire moyenne de type I et de type II SOE pour l'ensemble de la population a été évaluée à 151 et 274 mg/jour pour les niveaux d'emplois typiques et maximaux, respectivement.</p> <p>Basé sur l'exposition alimentaire moyenne évaluée ci-dessus de type I et de type II SOE combiné pour la moyenne et les grands consommateurs, basé sur les niveaux d'emploi maximaux ou typiques, étaient inférieures à la limite supérieure de la DJA du JECFA.</p> <p>Pour davantage d'informations veuillez-vous référer à la 73^{ème} session du JECFA (p.256 – 268)</p> <p>http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v62je01.pdf</p>
<p>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</p>	<p>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.</p>

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		<i>Japon</i>	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Esters de polyglycérol d'acides gras</i>	
Numéro SIN		475	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Émulsifiant, stabilisateur</i>	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurre(nature)	300 mg/kg	<i>Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides uniquement.</i>
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		<i>La DJA de 0-25 mg/kg pc a été établie à la 35ème réunion du JECFA (1989). La dernière norme a été élaborée lors de la 35ème réunion du JECFA (1989) et révisée lors de la 55ème JECFA (2000).</i>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		Cet additif alimentaire est employé dans la vitamine non aromatisée et le lait fortifié au minéral pour stabiliser le calcium ou le fer qui sont utilisés pour fortification.	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Conformément à une étude sur l'alimentation totale (Méthode de l'étude du panier) conduite par le Ministère de la santé du Japon en 2005, les apports alimentaires de monostéarate de glycérine et de monopalmitate de glycérine, principaux composants des esters glycériques d'acides gras, sont 46.58 mg/jour (0.84 mg/kg pc) et 26.15 mg/jour (0.47 mg/kg /jour) respectivement e qui est bien inférieur à la limite supérieure de la DJA du JECFA.	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		<i>Japon</i>	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Carbonate de potassium</i>	
Numéro SIN		501(i)	

Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Régulateur de l'acidité, agent antiagglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant</i>	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.1.2.	Autres babeurres(nature)	800 mg/kg	<i>Pour un emploi dans les laits fluides fortifiés minéraux non aromatisés uniquement.</i>
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		<i>Une DJA non limitée a été établie à la 9ème réunion du JECFA (1965). La dernière norme a été élaborée lors de la 19ème réunion du JECFA (1975) et révisée lors de la 59ème réunion du JECFA (2002).</i>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		<i>Cet additif alimentaire est employé dans le lait fluide fortifié minéral non aromatisé pour empêcher la dénaturation de la protéine durant la pasteurisation.</i>	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		<i>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.</i>	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	<i>Japon</i>
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	<i>Tartrates :</i>
Numéro SIN	<i>334, 335(ii), 337</i>
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	<i>SIN 334 L (+) - Acide tartrique Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant SIN 335(ii) Tartrate L (+) -sodique, L Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant SIN 337(ii) Tartrate de potassium-sodium L (+) Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant</i>
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"

No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	2000 mg/kg	XS 243-362
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		<i>La DJA de 030 mg/kg pc a été établie à la 17ème réunion du JECFA (1973 et reconfirmée lors de la 21ème réunion du JECFA (1977). La dernière norme pour SIN 334, 335 et 337 ont été préparées lors de la 53ème JECFA (1999), 63ème JECFA (2004) et 63ème JECFA (2004) respectivement.</i>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		<i>La norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) autorise l'emploi des INS 334, 335(ii) et 337 en tant que régulateur d'acidité dans les produits aromatisés. Toutefois, la NGAA autorise l'emploi de ces additifs excluant les produits conformément au CODEX STAN 243-2003. Pour éviter des conflits avec CODEX STAN 243-2003, le Japon propose que la Note XS 243 soit remplacée par la note 362 "Excluant les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)".</i>	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Cette révision proposée est pour garantir l'uniformité entre la NGAA et la norme de produits pertinente Codex et n'affectera pas l'exposition diététique totale des tartrates puisque ces aliments sont actuellement utilisés conformément à CODEX STAN 243-2003. Conformément à une étude sur l'alimentation totale (Méthode de l'étude du panier) conduite par le Ministère de la santé du Japon en 1998 et 1999, l'apport alimentaire de l'acide tartrique L (+) -est de 65,1 mg/jour (1.18 mg/kg pc/jour), ce qui est bien inférieur à la limite supérieure de la DJA du JECFA	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		<i>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs.</i>	

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	Japon
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Esters de sorbitane d'acides gras
Numéro SIN	491 - 495
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	SIN 491 mono stéarate de sorbitane Emulsifiant SIN 492 tristéarate de sorbitane Emulsifiant, Stabilisateur SIN 493 monolaurate de sorbitane Emulsifiant, Stabilisateur SIN 494 monoléate de sorbitane Emulsifiant, Stabilisateur SIN 495 mono palmitate de sorbitane Emulsifiant, Stabilisateur
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"

No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01,7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	5000 mg/kg	XS 243-362
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		<i>Un groupe de DJA de 0-25 mg/kg pc comme la somme des esters de sorbitane d'acides stéarique, l'aurique et palmitique a été établi lors du 26ème JECFA (1982). La dernière norme a été préparée lors de la 55ème réunion du JECFA (2000).</i>	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).		<i>La norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) autorise l'emploi des SIN 491, 492, 493,494 et 495 en tant qu'émulsifiants dans les produits aromatisés. Toutefois, la NGAA autorise l'emploi de ces additifs excluant les produits conformément au CODEX STAN 243-2003. Pour éviter des conflits avec CODEX STAN 243-2003, le Japon propose que la Note XS 243 soit remplacée par la note 362 "Excluant les produits conformément à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)".</i>	
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Cette révision proposée a pour but de garantir l'uniformité entre la NGAA et la norme de produits pertinente Codex et n'affectera pas l'exposition diététique totale des esters de sorbitane d'acides gras puisque cet additif alimentaire est utilisé actuellement conformément à CODEX STAN 243-2003. Si le CCFA a besoin d'informations supplémentaires sur l'exposition de cet additif issu de la catégorie d'aliments 01.7, le CCFA devrait collecter les informations du Comité de produits pertinent.	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		<i>L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait espérée par les consommateurs. La NGAA autorise l'emploi des esters de sorbitane d'acides gras dans une variété d'aliments.</i>	

L'Association européenne des fabricants d'émulsifiant alimentaire (EFMA)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	L'Association européenne des fabricants d'émulsifiant alimentaire (EFMA)
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Esters de poly glycérol d'acides gras
Numéro SIN	475
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Émulsifiant, stabilisateur

EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
07.2.3.	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	45000-16000	Notes 11. Sur la base de la farine
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>	Préparées lors du 35 ^{ème} JECFA (1989), publiées dans FNP 49 (1990) et dans FNP 52 (1992) les normes remplaçantes ont été préparées lors du 27 ^{ème} JECFA (1983). Les normes métalliques et arséniques révisées lors de la 55 ^{ème} réunion du JECFA (2000). La DJA de 0-25 mg/kg pc a été établie à la 35 ^{ème} réunion du JECFA (1989). Monographie 1 (2006) Consultez http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-317.pdf		
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>	<p>Lors de la 48^{ème} réunion du Comité du Codex sur les additifs alimentaires différentes dispositions pour les esters de poly glycérol d'acides gras (SIN 475) ont été adoptées. Parmi celles-ci il y avait les suivantes :</p> <p>07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par ex. fourrés aux fruits ou à la crème) avec une limite maximale de 10000 mg/kg ; 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.) avec une limite maximale de 10000 mg/kg et 07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes) avec une limite maximale de 15000 mg/kg sur la base de farine (Note 11).</p> <p>Dans les catégories d'aliments mentionnées les esters de poly glycérol d'acides gras (SIN 475) est utilisée comme une partie du composé de l'émulsifiant de fouettage. Ce composé aide à aérer le beurre durant l'étape du fouettage de la production du beurre et stabilise à l'air incorporé. En outre, le composé aide à garantir la stabilité du beurre durant la cuisson.</p> <p>La limite maximale est indiquée sur la base du produit fini pour les catégories d'aliments 07.2.1 et 07.2.2, alors que la limite maximale est énoncée sur la base de la farine pour la catégorie d'aliments 07.2.3.</p> <p>Les produits dans les catégories d'aliments 07.2.1, 07.2.2 et 07.2.3 contiennent tous des quantités considérables d'ingrédients outre la farine. Ceux-ci sont généralement du sucre, de la matière grasse (beurre, margarine, huile ou similaire), des œufs, liquide et un certain nombre d'ingrédients mineurs. Ceci signifie que lorsque la quantité d'esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) est calculée sur la base de la farine plutôt que d'être calculée sur la base du produit total, alors la quantité est restreinte avec la même fraction puisque le poids de la farine a le poids du produit final. Le pourcentage de la farine dans ce type de produits de boulangerie peut être aussi bas que 30-35% par conséquent réduisant la quantité autorisée d'esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) à un niveau où il n'a pas plus longtemps la fonction technologique, lorsqu'il est calculé sur la base de la farine.</p> <p>En outre, certains pré-mélangés pour les produits de boulangerie fine ne contiennent pas de farine du tout, au contraire ils sont fabriqués avec de l'amidon. Dans ce type de mélanges d'esters de polyglycérol d'acides gras SIN 475 n'est pas autorisé puisqu'il ne contient pas de farine. Ces produits comprenaient des mélanges pour produits sans gluten.</p>		
Emploi fiable de l'additif : évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)	<p>Tableau 3 additif :</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)</p> <p>La modification proposée dans le niveau autorisé maximal des mélanges d'esters de polyglycérol d'acides gras conduira à l'harmonisation de la limite maximale autorisée dans les catégories d'aliments 07.2.1, 07.2.2 et 07.2.3.</p> <p>Tableau 1 (Ce qui est ci-dessous) donne la recette pour un mélange à gâteau de style européen, alors que le tableau 2 (ci-dessous) donne la recette pour un mélange à gâteau typiquement de 'style asiatique'. Les deux recettes sont normalisées à 1000 kg du mélange à gâteau.</p>		

On constate que 1,000 kg de mélange à gâteau donnera un gâteau d'approx. 1620 kg ou 2030 kg. Si les esters de polyglycérol d'acides gras SIN 475 sont utilisés à la limite maximale suggérée de (16000 mg/kg dans le mélange) cela donnera la limite inférieure des esters de polyglycérol d'acides gras dans les gâteaux définitifs :

$$\frac{16000 \frac{mg}{kg} \cdot 1,000 \text{ kg}}{1,620 \text{ kg}} = 9877 \text{ mg/kg}$$

$$\frac{16000 \frac{mg}{kg} \cdot 1,000 \text{ kg}}{2,030 \text{ kg}} = 7882 \text{ mg/kg}$$

Tableau 1 Recette de gâteau de style européen

Ingrédient	Poids, kg
Mélange type pour le gâteaux	1 000
Œufs	0 600
Huile et/ou eau	0 200
Poids de la pâte	1 800
Perte de poids (cuisson), approx. 10%	0 180
Poids après la cuisson	1 620

Tableau 2 Recette de gâteau de style asiatique

Ingrédient	Poids, kg
Mélange type pour le gâteaux	1 000
Œufs	1 000
Huile et/ou eau	0 255
Poids de la pâte	2 255
Perte de poids (cuisson), approx. 10%	0 226
Poids après la cuisson	2 030

Cela signifie que la limite maximale autorisée dans le produit final est la même peu importe si le produit est acheté comme un mélange pour les produits de boulangerie fine ou en tant que produit fini. Puisque les mélanges pour les produits de boulangerie fine ne sont pas consommés tels quel mais sont toujours préparés dans un produit final avant la consommation, cette modification ne conduira pas à un niveau augmenté de consommation d'esters de polyglycérol d'acides gras (SIN 475) comparé aux produits achetés en tant que produits de boulangerie.

Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur

Conformément à la norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) les esters de poly glycérol d'acides gras (SIN 475) sont autorisés pour un emploi en tant qu'émulsifiant et stabilisateur dans la catégorie d'aliments 07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine. Le changement proposé affecte uniquement le niveau autorisé maximal autorisé dans cette catégorie.

Conformément à CODEX STAN 1-1985 sur l'étiquetage des aliments préemballés, les additifs alimentaires tels que les esters de poly glycérol d'acides gras (SIN 475) doivent être déclarés sur l'étiquette du produit dans la liste des ingrédients en indiquant soit : (i) la catégorie fonctionnelle conjointement au nom spécifique ou (ii) la catégorie fonctionnelle conjointement à l'identification numérique reconnue telle que le Système de numérotation international Codex (CAC/GL 36-1989).

Tous les ingrédients devront être répertoriés dans un ordre décroissant du poids initial (m/m).

L'Association internationale de producteurs de colorants (ICMA) et l'Association des colorants d'aliments naturels (NATCOL)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :

*L'Association internationale de producteurs de colorants (ICMA)
Et Association des colorants d'aliments naturels (NATCOL)*

IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :

Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Extrait de paprika</i>	
Numéro SIN		<i>SIN 160c(ii)</i>	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Colorant</i>	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i> <i>Les niveaux d'emploi sont exprimés en tant que mg/kg mg/des caroténoïdes totaux avec tous les extraits standardisés à 100 000 d'unités de couleurs (= 7.2% caroténoïdes totaux.</i>		La proposition pour <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
1.1.2.	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	30	Correspondant à la nouvelle 01.1.4 comme conséquence de nouvelles sous-catégories de la catégorie d'aliments 01.1 (lait et des produits laitiers) comme adopté par CAC en 2016.
1.3.2.	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	5	
1.4.4.	Crème- Produits similaires	5	
1.5.2.	Lait et crème en poudre, produits similaires	5	
1.6.1.	Fromages non affinés	15	
1.6.2.	Fromage affiné		
1.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	30	Pour ajuster la couleur des fromages fondus pour se conformer aux attentes des consommateurs. Équivalent de la coloration « orange » claire stable à l'Annatto (en ce qui concerne les nuances de couleurs) sans le prélèvement associé à l'Annatto et les sous-produits de maturation.
1.6.2.2	Croûte de fromage affiné	30	Pour normaliser le colorant de croûte de fromages affinés pour répondre aux attentes du consommateur. Equivalent de couleur claire stable à l'Annatto (en ce qui concerne les nuances de couleurs)
1.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution ; par exemple, pour sauces au fromage)	600	La poudre de fromage est diluée dans le produit final prêt à manger, cette valeur est avant la reconstitution ; 14 serait la LM en tant que reconstituée (dans la sauce de fromage, etc. en tant que consommé ; soumis au facteur de dilution). Pour normaliser le colorant des poudres de fromage pour lesquels le fromage cheddar peut être utilisé en tant qu'ingrédient.
1.6.4.1	Fromage fondu transformé	50	Pour normaliser le colorant du fromage fondu nature pour lequel le fromage cheddar est utilisé en tant qu'ingrédient, sans les questions de prélèvement associées à l'Annatto dans la fabrication du fromage fondu

1.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	70	Pour normaliser le colorant du fromage fondu nature pour lequel le fromage cheddar est utilisé en tant qu'ingrédient, sans les questions de prélèvement associées à l'Annatto dans la fabrication du fromage fondu
1.6.5.	Fromage, produits similaires	50	Pour normaliser le colorant des analogues de fromage pour lesquels le fromage cheddar peut être utilisé en tant qu'ingrédient.
1.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	50	Pour donner de la couleur à la glace, sorbet contenant des ingrédients laitiers et du yoghourt au fruit.
2.2.2.	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	5	
2.3	Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses	15	
2,4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	50	
3,0	Glaces de consommation y compris sorbets	50	
4.1.2.11	Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie	50	
4.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	50	Pour les pâtes à tartiner à l'orange uniquement ; A ajouter à l'apparence typiquement escompté par le consommateur
4.1.2.7	Fruits confits	50	
4.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	50	
4.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50	
4.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	50	Pour ajuster le colorant des tomates sèches (à travers l'année)
4.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.	50	Pour ajuster la couleur des légumes marinés à la sauce de soja pour se conformer aux attentes des consommateurs.

4.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	50	
4.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	50	
4.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50	
4.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	15	
4.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	50	A ajouter à l'apparence typiquement escompté par le consommateur
5.1.3.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	95	Colorant à utiliser dans les produits posés et mélangés
5.1.4.	Produits à base de cacao et de chocolat	95	Colorant à utiliser dans les produits posés et mélangés
5.1.5.	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	95	
5.2.1.	Confiseries dures	95	Pour désigner les qualités des profils gustatifs attendus. Pour remplacer la coloration qui peut avoir été perdue durant la cuisson. Pour fournir un indice visuel à l'arôme puisque la masse des ingrédients est intrinsèquement blanc cassé ou beige.
5.2.2.	Confiseries tendres	95	Pour fournir un indice visuel à l'arôme puisque la masse des ingrédients est intrinsèquement blanc cassé ou beige.
5.2.3.	Nougats et pâtes d'amande	95	A ajouter à l'apparence typiquement escompté par le consommateur

5.3	Chewing-gum	60	Pour fournir un indice visuel approprié à l'arôme du produit puisque la masse des ingrédients est intrinsèquement blanc cassé ou beige. La majorité de la couleur reste sous forme de matrice de gomme et n'est pas ingérée.
5.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	
6.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine	120	A ajouter à l'apparence typiquement escompté par le consommateur
6.4.3.	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	120	Pour augmenter la coloration qui peut avoir été perdue durant la cuisson. Le grain peut varier en teinte selon la zone de culture, le temps, etc. L'addition de colorant autorise la standardisation.
6.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca)	70	
6.6	Pâtes à frire (par ex., pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)	120	Pour augmenter la coloration qui peut avoir été perdue durant la cuisson.
6.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	30	
6.8.1.	Boissons à base de soja	15	
6.8.4.2	Caillé de soja semi déshydraté frit		
6.8.8.	Autres produits protéiques de soja	5	
7.1.2.	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	100	
7.1.4.	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	100	
7.2.1.	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	90	
7.2.2.	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	90	
7.2.3.	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	200	Les mélanges et les poudres sont dilués approximativement 90 mg/kg dans le produit final prêt à manger.
8,4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisse)	9000	Valeur finale dans une saucisse telle que consommée serait 90 basée sur l'enveloppe étant de 1%/w/w de la sauce finale
9.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	150	Note 95 : Pour utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.
9.2.2.	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	La quantité utilisée pour la chapelure ; Pour ajouter l'apparence typiquement escomptée par le consommateur

9.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30	
9,3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	150	Note 95 : Pour utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.
9.3.3.	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	150	
9.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	150	Note 95 : Pour utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	50	
12.2.2.	Assaisonnements et condiments	350	
12.4	Moutardes	70	
12.5.2.	Préparations pour potages et bouillons	500	Préparations pour potages et bouillons sont dilués approximativement à 85 mg/kg dans le produit final prêt à manger.
12.6	Sauces et produits similaires	150	Afin de fournir un indice visuel à l'arôme de la viande basé sur la sauce aigre-douce.
12.6.1.	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	85	
12.6.2.	Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	85	
12.6.3.	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	500	Les préparations pour sauces et jus sont diluées approximativement à 85 mg/kg dans le produit final prêt à manger.
12.7	Salades (par exemple, salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	70	
14.1.4.1	Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses	30	
14.1.4.2	Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	30	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau	300	Les concentrés pour les boissons à base d'eau sont dilués approximativement à 30 mg/kg dans le produit final prêt à manger.
14.2.2.	Cidre et poiré	10	Colorant à base naturellement végétarienne, légèrement stable pour normaliser la couleur du cidre (à travers l'année)

14.2.4.	Vins (de produit autre que le raisin)	10	
14.2.7.	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	10	
15,1	Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses)	100	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	
15.3	Amuse-gueule à base de poisson	100	

EVALUATION PAR LE JECFA :**Évaluation par le JECFA :**

Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).

Année d'évaluation : 2014, 79^{ème} Réunion

DJA : 0–1.5 mg/kg pc, Exprimé en tant que caroténoïdes totaux

Norme : FAO JECFA Monographies 16/49

JUSTIFICATION :**Justification pour l'emploi et le besoin technologique**

Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).

Sert une fonction technologique en tant que colorant. Les LM proposées ont été déterminées dans les tests de développement du produit afin de couvrir l'éventail de niveaux appropriés aux aliments dans cette catégorie afin de restaurer la coloration qui peut avoir disparu durant la transformation des aliments afin de fournir une coloration conforme à l'apparence traditionnelle et aux attentes du client de l'aliment et/ou de fournir une couleur naturelle alternative aux couleurs artificielles lorsqu'elles sont déjà autorisées. Dans la plupart des aliments, les niveaux d'emploi seront sensiblement inférieurs à la LM, lorsque présente.

Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)

Tableau 3 additif :

Oui

Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)

Voir [summary](#) ("Potential Dietary Intakes of Carotenoids from Use of Paprika Extract as a Food Colour")

Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur

Il est une pratique courante que le colorant tel que l'extrait de paprika soit utilisé dans l'alimentation. Tout emploi d'extrait de paprika dans l'alimentation aura besoin d'être étiqueté par conséquent en informer le consommateur. D'autres colorants sont déjà autorisés dans les catégories d'aliments proposées de sorte à ne pas induire le consommateur en erreur.

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :	
Nom de l'additif alimentaire Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989	Alcool polyvinylique (PVA)-glycol de polyéthylène (GPE) copolymère greffé

Numéro SIN		1209	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Catégorie fonctionnelle :	Fonction technologique
		<ul style="list-style-type: none"> • Agent d'enrobage • Stabilisant 	<ul style="list-style-type: none"> • Agent d'enrobage • Stabilisant • Liant
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
13.6	Compléments alimentaires	100 000 mg/kg	Stabilisant
<i>Remarque : Une disposition pour la catégorie fonctionnelle "Agent d'enrobage" (50000 mg/kg) a été intégrée à l'étape 2 (CCFA48) pour la catégorie d'aliments 13.6</i>			
EVALUATION PAR LE JECFA :			
Évaluation par le JECFA : Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).		Année : 2015 Réunion : 80ème (Rome, 16–25 juin 2015) Code de la norme : N Monographie : 17 (2015) http://www.fao.org/3/a-i5080e.pdf Page 47 DJA : Le Comité a décidé d'établir une DJA "non déterminée" <i>Le rapport sommaire est disponible au lien suivant :</i> http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/jecfa/Summary_report_of_the_80th_JECFA_meeting.pdf <i>L'évaluation technique du produit est disponible ici</i> http://www.fao.org/3/a-az649e.pdf	
Résumé JECFA L'emploi de copolymère greffé PVA-PEG qui est conforme aux normes établies lors de la réunion en 2015 ne présente pas de problème pour la santé lorsque l'additif alimentaire est utilisé en tant que stabilisateur / liant pour les comprimés dans la préparation et formulation des compléments alimentaires et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.			
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Liant, Stabilisateur Le copolymère greffé PVA-PEG peut être utilisé en tant que liant dans des granulés/comprimés rapidement dispersables/solubles et en tant que stabilisateur d'émulsion et colloïde protecteur. Un niveau d'emploi allant jusqu'à 10% (100.000 mg/kg) du poids du complément alimentaire serait habituellement nécessaire pour un emploi de copolymère greffé PVA-PEG en tant que stabilisateur/liant	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)		La substance est considérée par le JECFA comme ne présentant pas d'inquiétude pour la santé lorsque l'additif alimentaire est utilisé en tant qu'agent d'enrobage (pelliculage aqueux), stabilisateur et liant pour les comprimés dans la préparation et formulation des compléments alimentaires et conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Cette conclusion prend en considération l'exposition alimentaire au glycol d'éthylène et au glycol de diéthylène et à l'acétate de vinyle de À la fois les compléments alimentaires et les produits pharmaceutiques. L'estimation de l'exposition alimentaire au glycol d'éthylène et au glycol de diéthylène à la fois des compléments alimentaires et des produits pharmaceutiques - n'excède pas 0.016 mg/kg pc par jour pour les enfants (grands consommateurs). Ceci constitue 3% de la dose journalière tolérable (DJT) de 0.5 mg/kg pc par jour provenant du Comité scientifique sur l'alimentation de l'Union européenne. *	

	<p>L'estimation de l'exposition alimentaire à l'acétate de vinyle - à la fois des compléments alimentaires et des produits pharmaceutiques - est au moins 62 500 fois inférieure aux niveaux de dose auxquels augmente l'incidence des tumeurs sont observés dans les études de toxicité orales à long terme et la cancérogénicité chez les rats et les souris.</p> <p>* Groupe EFSA ANS (groupe EFSA sur les additifs alimentaires et les sources d'éléments nutritifs ajoutées aux aliments). Scientific Opinion on the safety of polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer as a food additive. EFSA Journal 2013;11(8):3303. 30 pp doi:10.2903/j.efsa.2013.3303)</p>
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	<p>L'emploi de copolymère greffé PVA-PEG remplit les conditions répertoriées dans la section 3.2 en préservant la qualité nutritionnelle et la stabilité des produits et en fournissant des supports dans la fabrication de produits.</p> <p>Son emploi n'est pas typiquement lié aux objectifs relatés à la nature, la fraîcheur et la qualité des produits utilisés ou des pratiques indésirables qui pourraient induire le consommateur en erreur.</p>

Fédération internationale des produits laitiers (IDF) :

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		Fédération internationale des produits laitiers (IDF) :	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Extrait de paprika	
Numéro SIN		160c(ii)	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
01.1.4.	Boissons lactées aromatisées	120 mg/kg exprimé en tant qu'extrait de paprika 9 mg/kg exprimé en tant que caroténoïdes totaux	
01.6.4.	Fromages fondus	1870 mg/kg exprimé en tant qu'extrait de paprika 140 mg/kg exprimé en tant que caroténoïdes totaux	
01.6.5.	Produits similaires aux fromages	670 mg/kg exprimé en tant qu'extrait de paprika 50 mg/kg exprimé en tant que caroténoïdes totaux	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	670 mg/kg exprimé en tant qu'extrait de paprika 50 mg/kg exprimé en tant que caroténoïdes totaux	
02.2.2.	Matières grasses, matières grasses laitières à tartiner et mélanges tartinables	550 mg/kg exprimé en tant qu'extrait de paprika 40 mg/kg exprimé en tant que caroténoïdes totaux	
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA :		Année d'évaluation : 2014 DJA : 0–1.5 mg/kg pc, exprimé en tant que caroténoïdes totaux	

<p>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</p>	<p>Ingestion : L'évaluation de l'exposition alimentaire à l'extrait du paprika utilisé en tant que colorant était basé sur l'exposition aux caroténoïdes totales dans l'extrait de paprika. Sur la base des données de l'étude, l'exposition la plus élevée à 95 centile a été évaluée être de 6.3–13.2 mg/jour (équivalent à 0.1–0.2 mg/kg pc par jour, basé sur le poids corporel de 60 kg), qui est inférieur à la DJA. Le Comité a conclu que l'exposition alimentaire aux extraits de paprika utilisé en tant que colorant alimentaire ne présente pas un problème pour la santé. Réunion : 79. Rapport : TRS 990-JECFA 79/45 Norme : FAO JECFA Monographies 16/49</p>
JUSTIFICATION :	
<p>Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i></p>	<p>Cat 01.1.4 Niveaux proposés appropriés pour résulter en un indice visuel du profil de l'arôme désigné du produit. Cat 01.6.4 Pour normaliser le colorant du fromage fondu pour lequel le fromage cheddar est utilisé en tant qu'ingrédient, sans les questions de prélèvement associées à l'Annatto dans la fabrication du fromage fondu Cat 01.6.5 Pour normaliser le colorant des analogues de fromage pour lesquels le fromage cheddar peut être utilisé en tant qu'ingrédient. Cat 01.7 Pour normaliser la coloration des produits pour lesquels le colorant naturel du lait peut varier selon les saisons, l'alimentation et la race du bétail. Pour donner de la couleur à la glace, sorbet contenant des ingrédients laitiers et un indice du yoghourt au fruit du profil de l'arôme désigné. Cat 02.2 .2. Pour normaliser la coloration des produits pour lesquels le colorant naturel du lait peut varier selon les saisons, l'alimentation et la race du bétail. Pour donner de la couleur aux matières grasses, matières grasses laitières qui sont conformes aux attentes du consommateur</p>
<p>Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié)</p>	<p>Tableau 3 additif : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Aucune information</p>
<p>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</p>	<p>En cas d'affichage correct sur l'étiquette conformément à la loi dans chaque région, les consommateurs comprennent aisément que l'extrait de paprika est contenu dans les aliments.</p>

Association des colorants d'aliments naturels (NATCOL)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :		NATCOL (Association des colorants d'aliments naturels))	
IDENTITE DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :			
<p>Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>		Esters de Lutéine de Tagetes erecta	
Numéro SIN		161b(iii)	
<p>Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>		Colorant	
<p>EMPLOI(S) PROPOSES DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1) : Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</p>		<p>La proposition pour X <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante ou <input checked="" type="checkbox"/> une disposition relative à l'additif alimentaire dans la nouvelle catégorie alimentaire 01.1.2 "Autre Babeurre (nature)"</p>	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
Aliments comme	Consultez tableau 3	BPF	DJA non spécifiée – DJA de

répertoriés dans le tableau 3 NGAA	NGAA		groupe pour l'acide ascorbique et ses sels de sodium, potassium et calcium.
EVALUATION PAR LE JECFA :			
EVALUATION PAR LE JECFA : <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non déterminée") ; monographie de normes).</i>		79^{ème} session du JECFA 2014 (OMS TRS 990) : Le JECFA a évalué les données toxicologiques, y compris les nouvelles données toxicologiques soumises et une évaluation de l'exposition alimentaire. Une DJA temporaire "non déterminée" pour les esters de lutéine provenant de <i>Tagetes erecta</i> a été établie. La DJA a été rendue temporaire parce que les normes pour les esters de lutéine issus de <i>Tagetes erecta</i> étaient provisoires. 82^{ème} session du JECFA 2016 (OMS TRS 1000) : <i>"Les normes provisoires étaient révisées et le statut provisoire a été retiré. Une évaluation révisée chimique et technique était préparée. Le Comité a retiré la désignation temporaire de la DJA « non déterminée » parce que le statut provisoire des normes a été retiré et a établi une DJA "non déterminée" pour les esters de Lutéine de Tagetes erecta. »</i> Norme/ monographie : FAO JECFA Monographies 19 – Compendium des normes relatives aux additifs alimentaires, 82 ^{ème} session du JECFA (2016) CCFA document CX/FA 17/49/3 : Le tableau 1 dans le présent document répertorie les esters de lutéine avec une « Action recommandée par le CCFA : Notez la conclusion du JECFA sur la DJA "non spécifiée" pour les esters de lutéine issus de <i>Tagetes erecta</i> . » Prendre en considération : - - d'inclure les esters de lutéine de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(iii)) dans le tableau 3 de la NGAA et de les distribuer pour observations à l'étape 3 ; - - de requérir des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des esters de lutéine de <i>Tagetes erecta</i> (SIN 161b(iii)) pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3.	
JUSTIFICATION :			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		Puisque le colorant les esters de lutéine provenant de <i>Tagetes erecta</i> sert une fonction technologique en ajoutant ou restaurant la coloration à un aliment. Il existe un besoin général pour les colorants alimentaires naturels. Les esters de lutéine sont produits à partir d'une source naturelle. Sa teinte jaunâtre est unique et appropriée pour compléter l'éventail de colorants réalisables avec d'autres caroténoïdes. La stabilité légère des esters de lutéine est également digne d'attention et semble être meilleure que la stabilité légère de la curcumine par exemple. Les esters de lutéine provenant de <i>Tagetes erecta</i> ne présentent pas de risques important pour la santé des consommateurs. L'évaluation de sécurité du JECFA de 2016 de la substance lors de la 82 ^{ème} session des Comités, qui ont inclus l'exposition alimentaire, ont conclu une DJA "non déterminée" pour ce colorant. Il sera utilisé dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF) énoncées dans la section 3.3 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires.	
Emploi fiable de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (tel qu'approprié).		Tableau 3 additif : X Oui -> DJA "non déterminé" Les catégories d'aliments comme réglementées dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur		Les esters de lutéine issus de <i>Tagetes erecta</i> sont destinés à être utilisés conformément à la définition du colorant alimentaire dans CAC/GL 36-1989. Les catégories alimentaires ou l'emploi d'un colorant pourrait induire le consommateur en erreur, par exemple	

	<p>le babeurre (nature), les matières grasses et huiles essentiellement exemptes d'eau, de fruit frais, de pâtes et nouilles sèches et produits similaires pour en nommer quelques-unes sont exclues de l'emploi de du colorant des esters de lutéine à travers l'Annexe au tableau 3 de la NGAA.</p> <p>En outre les esters de lutéine devraient être utilisées dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF) ainsi que cela est défini dans la section 3.3 du Préambule à la NGAA.</p>
--	---