COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS





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

Point 3(b) de l'ordre du jour

CX/FA 24/54/4 Février 2024

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

Cinquante-quatrième session

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ÉMANANT DES 96^{ÊME} ET 97^{ÊME} RÉUNIONS DU JECFA RESPECTIVEMENT

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires émanant des 96ème et 97ème réunions du JECFA (Annexes 1 et 2) sont priés de le faire conformément aux instructions énoncées dans la CL 2024/19-FA disponible dans les pages web du Codex/lettres circulaires 2024: http://www.codexalimentarius.org/circular-letters/en/.

CONTEXTE

A. Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires émanant des 96^{ême} et 97^{ême} réunions du JECFA

- 1. À la 96ème réunion tenue à Genève du 27 juin au 6 juillet 2023:
- 2. Les normes révisées ont été préparées pour les additifs alimentaires suivants: aspartame (SIN 951), lycopène, synthétique (SIN 160d(i)), lycopène de *Blakeslea trispora* (SIN 160d(iii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)) et glycosides de stéviol.
- 3. Les normes complètes pour deux groupes d'aromatisants ont été élaborées: Esters d'alcools aliphatiques acycliques primaires avec acides aliphatiques acycliques à chaîne ramifiée et dérivés de benzyle substitués à l'hydroxy et à l'alkoxy.
- 4. Les normes révisées ont été préparées pour huit aromatisants.
- Les normes pour discussion et examen par le CCFA54 pour adoption sont répertoriées dans l'annexe
- 6. Les monographies de normes sont disponibles (en anglais seulement) dans l'édition du JECFA en ligne du: « Compendium combiné des normes pour les additifs alimentaires » https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/ en tant que monographies 31 JECFA FAO, 2023.
- 7. À la 97^{ème} réunion tenue à Rome du 31 octobre au 9 novembre 2023:
- 8. Les normes révisées pour l'additif alimentaire bioxyde de titane (SIN 171) ont été préparées.
- 9. Les normes complètes pour trois groupes d'aromatisants ont été élaborées:
 - Alcools, aldéhydes, acides carboxyliques, acétals aliphatiques primaires et esters contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires,
 - Alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés non saturés et non conjugués, à chaine linéaire et ramifiée, non saturés et non conjugués, et
 - Alcools, aldéhydes et acides aliphatiques acycliques primaires linéaires saturés.
- 10. Le Comité s'est entretenu sur l'importance de recevoir des données en appui de l'établissement des normes pour les aromatisants. Pour les réunions futures, il conviendrait que des données soient fournies par le sponsor en appui de tout paramètre pour lequel une valeur numérique est spécifiée.
- 11. Les normes complètes pour discussion et examen par le CCFA54 pour adoption sont répertoriées dans l'annexe 1.

F

12. Les monographies de normes seront disponibles (en anglais seulement) dans l'édition du JECFA en ligne du: « Compendium combiné des normes pour les additifs alimentaires » https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/ en tant que monographies 32 JECFA FAO, 2024.

RECOMMANDATIONS

- 13. Le CCFA54 est chargé d'examiner les normes désignées comme « complètes » pour les additifs alimentaires répertoriés dans l'annexe 1 en vue de recommander leur adoption par la CAC47 en tant que normes Codex, en tenant compte des observations soumises.
- B. Autres normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires émanant des 96ème et 97ème réunions du JECFA (pour information seulement)
- 14. Les demandes de corrections, soumises au CCFA54, ont été évaluées à la quatre-vingt-seizième réunion du JECFA et jugées nécessaires (annexe 2). Une demande a concerné l'amendement du numéro CAS de l'aromatisant cétal de propylène glycol de lévulinate d'éthyle (N°1973) pour lequel les normes avaient été préparées à la soixante-treizième réunion du JECFA, mais l'évaluation complète de l'innocuité n'avait pas été terminée. Le Comité n'avait pas tenu compte de la demande de réviser le numéro CAS et avait à la place supprimer les normes pour le N°1973 car l'information permettant de terminer l'examen de l'innocuité de l'aromatisant n'avait pas été soumise au Comité en temps voulu. Les corrections ne seront apportées que dans la base de données en ligne des normes pour les aromatisants.
- 15. Les normes ont été élaborées à la 97^{ème} réunion pour les aromatisants suivants et ont été désignées comme *provisoires* en raison de l'évaluation incomplète de leur inocuité: (+/-) acétal d'acétaldéhyde d'éthyle et isopropyle (2303), 1,1-dipropoxyéthane (2306) et paraldéhyde (2299).
- 16. Les demandes de corrections signalées au Secrétariat du JECFA ont été évaluées à la quatre-vingtdix-septième réunion du JECFA et jugées nécessaires (annexe 2). Les corrections ne seront apportées que dans la base de données en ligne pour les normes.

Annexe 1

AVANT-PROJET DE NORMES ÉMANANT DES 96^{ÊME} ET 97^{ÊME} RÉUNIONS DU JECFA

NORMES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉES COMME COMPLÈTES (Monograhies 31 JECFA FAO, 2023¹):

Aspartame (SIN 951) (R)

Lycopène, synthétique (SIN 160d(i)); et lycopène de Blakeslea trispora (SIN 160d(ii)) (R)

Triphosphate pentasodique (SIN 451(i)) (R)

Glycosides de stéviol (R)

NORMES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉES COMME COMPLÈTES (Monograhies 32 JECFA FAO, 2024²):

Bioxyde de titane (SIN 171) (R)

NOUVELLES NORMES DÉSIGNÉES COMME COMPLÉTES POUR LES AROMATISANTS (Monographies 31 JECFA FAO, 2023²):

Esters d'alcools aliphatiques acycliques primaires avec acides aliphatiques acycliques à chaîne ramifiée

Catégorie structurelle I

Aromatisant	N°	Normes	
4-méthylvalérate de 4-méthylpentyle	2280	N	
Acétate de 5-méthylhéxyle	2281	N	
Isovalérate de 4-méthylpentyle	2282	N	
4-méthylpentanoate d'éthyle	2283	N	
2-éthylbutyrate d'éthyle	2284	N	
2-éthylhéxanoate d'éthyle	2285	N	

Dérivés de benzyle substitués à l'hydroxy et à l'alkoxy Catégorie structurelle I

Aromatisant	N°	Normes	
2-éthoxy-4-(hydroxyméthyle)phénol	2271	N	
Acétate de 2-phénoxyéthyle 2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényle)	2272	N	
Acétate de 3-phénylpropyle 2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényle)	2273	N	
Acétate d'éthyle-2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényle)	2274	N	
Salicylate de cis-3-héxenyle	2275	N	
2-hydroxypropanoate de 4-formyle-2-méthoxyphényle	2276	N	
2-hydroxy-4-méthoxybenzaldéhyde	2277	N	
Acide 3,4-dihydroxybenzoïque	2278	N	
Acide 3-hydroxybenzoïque	2279	N	

¹ (N) nouvelles normes; (R) normes révisées.

² (N) nouvelles normes; (R) normes révisées.

Aromatisants à l'examen aux fins de norme seulement

Aromatisant	N°	Normes
(E)-2-héxénal diéthyle acetal	1383	R
3-butylidénéphthalide	1170	R
1,4-cinéole	1233	R
Octahydrocoumarine	1166	R
3-(I-méthoxy)-2-méthylpropane-1,2-diol	1411	R
p-méthane-3,8-diol	1416	R
p-isopropylacétophénone	808	R
Acétanisole	810	R

NOUVELLES NORMES DÉSIGNÉES COMME COMPLÈTES POUR LES AROMATISANTS (Monographies 32 JECFA FAO, 2024²):

Alcools, aldéhydes, acides carboxyliques, acétals aliphatiques primaires et esters contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires Catégorie structurelle I

Aromatisant	N°	Normes	
(±)-6-méthoxy-2,6-diméthylheptanal	2308	N	
5-formyloxydécanoate d'éthyle	2309	N	
Mélange d'acide ricinoléïque, d'acide linoléïque et d'acide oléïque	2310	N	
3-méthyl-2-oxopentanoate d'éthyle	2311	N	

Alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés non saturés et non conjugués, à chaine linéaire et ramifiée, non saturés et non conjugués Catégorie structurelle I

Aromatisant	N°	Normes
(4Z,7Z)-tridéca-4,7-diénal	2286	N
Acétate de cis-5-dodécényle	2287	N
trans-5-dodécénal	2288	N
cis-6-dodécénal	2289	N
cis-9-dodécénal	2290	N
Acide (E)-3-méthyl-4-dodécénoïque	2291	N
trans-5-octénal	2292	N
trans-tétradec-4-énal	2293	N
Formate de 2,6-diméthylhéptényle	2294	N
Acide (Z)-9-dodécénoïque	2295	N
cis-tridec-5-énal	2296	N
(Z)-8-pentadécénal	2297	N

Alcools, aldéhydes et acides aliphatiques acycliques primaires linéaires saturés

Aromatisant	N°	Normes
Acide pentadécanoïque	2300	N
Tridécanal	2301	N
Acide tridécanoïque	2302	N
Acétaldéhyde di-isobutyle acétal	2304	N
Acétaldéhyde éthyle isobutyle acétal	2305	N

Annexe 2

AUTRES NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ÉMANANT DES 96^{ÊME} ET 97^{ÊME} RÉUNIONS DU JECFA

(pour information seulement)

NORMES DÉSIGNÉES COMME PROVISOIRES (P) (Monographies 32 JECFA FAO, 2024)

Alcools, aldéhydes et acides aliphatiques acycliques primaires linéaires saturés

Aromatisant	N°	Normes
(+/-) acétaldéhyde éthyle isopropyle acétal (Evaluation de l'innocuité non effectuée)	2303	Р
1,1-dipropoxyéthane (Evaluation de l'innocuité non effectuée)	2306	Р
Paraldéhyde (Evaluation de l'innocuité non effectuée)	2299	Р

PUBLICATION D'UNE ERRATA SUR LES NORMES EXISTANTES (Monographies 31 JECFA FAO, 2023)

Aromatisant	Texte original	Texte révisé	Information supplémentaire
S-méthyle hexanéthioate (N° 489)	CAS N°: 20756- 86-9 Formule chimique: C ₇ H ₁₄ O ₂ S Poids moléculaire: 162,24	CAS N°: 2432- 77-1 Formule chimique: C ₇ H ₁₄ OS Poids moléculaire: 146,25	Correction du numéro CAS, formule chimique et poids moléculaire.
Isopulégol (N° 755)	CAS N°: 89-79-2	CAS N°: 7786- 67-6 et CAS N°: 89-79- 2	D'après les normes émanant de la cinquante- cinquième réunion du JECFA, , N° 755 est un mélange d'isomères. CAS N° 89-79-2 est spécifiquement pour L isomère. CAS N° 7786- 67-6 ne spécifie pas la stéréochimie, et représente le mélange d'isomères. Les deux numéros CAS seront inclus dans la norme actualisée.
Farnésène (alpha et bêta) (N° 1343)	CAS N°: 502-61- 4	CAS N ^{os} : 502- 61-4 (alpha); 18794-84-8 (bêta); 688330- 26-9 (mélange)	D'après les normes émanant de la soixante-troisième réunion du JECFA, N° 1343 est un mélange de 3,7,11-triméthyldodéca-1,3,6,10-tétraène et de 3-méthylène-7,11-diméthyldodéca-1,6,10-triène. CAS N° 688330-26-9 est pour un mélange des deux composés. CAS N° 502-61-4 ne représente que 3,7,11-triméthyldodeca-1,3,6,10-tétraène. CAS N° 18794-84-8 représente 3-méthylène-7,11-diméthyldodéa-1,6,10-triène. Tous les trois numéros CAS seront inclus dans la norme actualisée.
1-Butanéthiol (N° 511)	CAS N° 61122- 71-2	CAS N° 109-79- 5	Le numéro CAS d'origine est incorrect et non apparenté à 1-butanéthiol. Le numéro CAS correct est 109-79-5.
Acétate de 8- ociményle (N° 1226)	Numéro CAS manquant	CAS N° 197098-61-6	Le numéro CAS est manquant dans les normes. Le numéro CAS correct (197098-61-6) était initialement inclus dans le tableau 4 du rapport de la soixante-et-unième réunion du JECFA (Annexe 1, référence 166).
Propionate de méthylthio 2- (propionyloxy) (N° 493)	Numéro CAS manquant	CAS N°: 827024-53-3	Ajout du numéro CAS manquant.

2, 3, ou 10- mercaptopinane (N° 520)	Numéro CAS manquant	CAS Nos: 23832-18-0, 72361-41-2 and 6588-78-9	CAS N° 23832-18-0 correspond à 2- mercaptopinane; CAS N° 72361-41-2 correspond à 3-mercaptopinane; CAS N° 6588- 78-9 correspond à 10-mercaptopinane
Disulfide de méthyl 3-méthyl- 1-butényl (N° 571)	Numéro CAS manquant	CAS N°: 233666-09-6	Ajout du numéro CAS manquant.
Éthoxypropanoate de potassium 2- (1'- éthoxy) (N° 933)	Numéro CAS manquant Formule chimique: C ₇ H ₁₃ O ₄	CAS N°: 100743-68-8 Formule chimique: C ₇ H ₁₃ O ₄ K	Ajout du numéro CAS manquant et révision de la formule pour inclure le potassium.
Carbonate de (-)- menthol 1- et 2- propylène glycol (N° 444)	CAS N°: 156329- 82-2	CAS N°:	Le N°CAS d'origine (156329-82-2) n'est plus dans le registre CAS. Il a été proposé au JECFA de le remplacer par CAS N° 30304-82-6. Cependant, CAS N° 30304-82-6 ne correspond pas à l'aromatisant examiné par le JECFA.
Acide lactique (N° 930)	CAS N°: 598-82- 3	CAS Nos: 10326-41-7, 79- 33-4 and 50-21- 5	Le N°CAS d'origine (598-82-3) n'est plus valide. Les numéros CAS suivants ont été ajoutés: CAS N° 10326-41-7 pour l'acide D-lactique; CAS N° 79-33-4pour l'acide L-lactique; CAS N° 50-21-5 pour le mélange d'isomères.
10- undécénoate d'allyle (N° 9)	CAS N°: 7439-76- 7	CAS N°: 7493- 76-7	Erreur typographique.
Formate de géranyle (N° 54)	CAS N°: 1005-86- 2	CAS N°: 105- 86-2	Erreur typographique.
Heptanoate d'allyle (N° 4)	CAS N°: 142-91- 8	CAS N°: 142- 19-8	Erreur typographique.
Propionate d'allyle (N° 1)	CAS N°: 2408-70- 0	CAS N°: 2408- 20-0	Erreur typographique.
Formate de 3- héxényle (mélange <i>cis</i> et <i>trans</i>) (N° 1272)	CAS N°: 151824	CAS Nos: 33467-73-1, 56922-80-6 and 2315-09-5	Le numéro CAS n'est plus valide. Les numéros CAS suivants ont été ajoutés: CAS N° 33467-73-1 pour le <i>cis</i> isomère; CAS N° 56922-80-6 pour le <i>trans</i> isomère; et CAS N° 2315-09-5, qui n'est pas spécifique à la géométrie de la liaison double.
Acétate de <i>trans</i> -3-heptényle (N° 135)	CAS N°: 34942- 91-1	CAS N°: 1576- 77-8	Le numéro CAS d'origine n'est pas spécifique à la géométrie de la liaison double. Le numéro CAS 1576-77-8 est spécifique au <i>trans</i> isomère.
4-méthylvalérate de méthyle (N° 216)	CAS N°: 2412-24- 1	CAS N°: 2412- 80-8	Erreur typographique.
2,6- diméthyloctanal (N° 273)	CAS N°: 1321-89- 7 Synonymes: I isodécylaldéhyde; isodécanal; 2,6- diméthyl octanoïque aldéhyde	CAS N°: 7779- 07-9 Synonymes: 2,6-diméthyl octanoïque aldéhyde	Remplacement du numéro CAS incorrect. Suppression de deux synonymes incorrects.
Menthone-8- thioacétate (N° 506)	Nom de l'aromatisant: menthone-8- thioacétate CAS N°: 109-79- 5	Nom de l'aromatisant: menthone-8-thioacétate (ciset trans-) CAS N°: 94293-57-9	Révision du nom pour correspondre à l'aromatisant évalué à la cinquante-troisième réunion du JECFA (Annex 1, référence 143) et remplacement du numéro CAS incorrect.

PUBLICATION D'UNE ERRATA SUR LES NORMES EXISTANTES (Monographies 32 JECFA FAO, 2024)

Substance	Texte original	Texte révisé	Information supplémentaire
Amidons modifiés	Tableau à la page 3 des normes (1)	Voir ci-dessous le tableau révisé	Le tableau révisé est aligné sur les normes
	Page 13		
	Numéros CAS	Numéros CAS	
	601464-73-0 (Amylopectine, acétate)	60164-73-0 (Amylopectine, acétate)	
	Page 22		
	Augmenter la température à 250 °C à	Augmenter la température à	
	la vitesse de 14,5 °C/s. Maintenir à	250 °C à la vitesse de 14,5 °C/s,	
	250 °C pendant 1 min	maintenir à 250 °C pendant 1 min	
	Page 22		
	Réglage de l'injecteur avec/sans division	Réglage de l'injecteur avec/sans division	
	Température de l'injecteur: 250 °C	Température de l'injecteur: 250 °C	
	Mode d'injection: sans division pendant 0,8 min	Mode d'injection: sans division	
	peridant 0,0 mm	pendant 0,8 min	
		Insert recommandé d'au moins:	
		870 μL	
Pullulane	Formule chimique: $(C_6H_{10}O_5)_x$	Formule chimique: (C ₃₆ H ₆₀ O ₃₀) _n	
	Caractéristiques:	Caractéristiques:	
	Mono-, di- et oligosaccharides	Mono-, di- et oligosaccharides	
	Pas plus de 10% (exprimé en	Pas plus de 10% (exprimé en	
	glucose)	glucose), sur une base sèche	
	Essais de pureté:	Essais de pureté:	
	Mono-, di- et oligosaccharides	Mono-, di- et oligosaccharides	
	Procédure – Peser avec précision un		1
	échantillon de 0,8 g et dissoudre	un échantillon de 0,8 g	
	dans l'eau pour obtenir 100 ml	préalablement séché et dissoudre)
	(solution mère).	dans l'eau pour obtenir 100 ml	
		(solution mère)	
	Méthode de dosage:	Méthode de dosage:	
	P(%) = 100 - (L+C)	P(%) = [100 - C]	
	où L est perdu au séchage; et	où C est calculé à partir des	
	C est calculé à partir des mono-, di-	mono-, di- et	
	et oligosaccharides.	oligosaccharides.	
Extrait de	Méthode de dosage:	Méthode de dosage:	
spiruline	Calculer la teneur en	Calculer la teneur en	
(SIN 134)	allophycocyanine (pourcentage, p/p)	allophycocyanine (pourcentage,	
	comme suit: $TaPC = [(0,180 \times A620)]$	p/p) comme suit: TaPC = [(0,180)	X
	– (0,042 x A650) x V1 x 100] / W1	A650) – (0,042 x A620) x V1 x	
		100] / W1	

Amidons modifiés (1); tableau révisé

Tableau récapitula	ntif							
CONDITIONS GÉN	IÉRALES							
IDENTIFICATION				PURETÉ				
Solubilité	Microscopie	Coloration à l'iode	Réduction du cuivre	Perte au séchage Plomb Critères microbiologiques				
Insoluble dans l'eau froide, s'il nest pas prégélatinisé.	Structure granulaire typique de la source de l'amidon	Couleur allant de bleu foncé à rouge- orange après ajout d'iode TS	Précipité rouge après ajout de tartrate cuprique alcalin chaud à un échantillon d'essai mis au reflux en milieu acide	Amidon de céréales ≤15,0%; Amidon de pomme de terre: ≤21,0%; autres amidons: ≤18,0%	d'octényle sodique d'amidon dans les	Plaque de numération aérobie: ≤100000 CFU/g; Levures et moisissures: ≤1000 CFU/g; TColiformes totaux: ≤100 CFU/g;	Amidons de céréale modifiés: ≤50 mg/kg p.s.; Autres amidons modifiés ≤10 mg/kg p.s.	
CONDITIONS SPÉ	CIFIQUES	•						
Amidon modifié	Annexe	IDENTIFIC	ATION	PURETÉ				
Dextrines, amidon torréfié (SIN 1400)	1	Essai de di	spersion	Aucune				
Amidon traité aux acides (SIN 1401)	1	Essai de di	spersion	Aucune				
Amidonc traité aux alcalis (SIN 1402)	1	Essai de di	spersion	Aucune				
Amidon blanchi (SIN 1403)	2	Aucune		Groupes des carboxy < 180 mg/kg calculée	es en tant que H ₂ O ₂	•		
Amidon oxydé (SIN 1404)	5	Amidon oxy I'hypochlori	te	Groupes des carboxy < 180 mg/kg calculée		ıbstances oxydante	s résiduelles	
Amidon traité aux enzymes (SIN 1405)	1	(Information Sucres réd	sai de dispersion indice ormation requise); cres réducteurs ormation requise)					
Phosphate de monoamidon (SIN 1410)	3	Groupes des phosphates		Phosphate (≤0,5% p.s. pour les amidons de la pomme de terre ou du blé; ≤0,4% p.s. pour les autres amidons)				
Phosphate de diamidon (SIN 1412)	3	Réticulation	1	Phosphate (≤0,5% p. ≤0,4% p.s. pour les a		de la pomme de te	rre ou du blé;	
Phosphate de diamidon phosphaté (SIN 1413)	3	Réticulation	ı	Phosphate (≤0,5% p. ≤0,4% p.s. pour les a		de la pomme de te	rre ou du blé;	
Phosphate de diamidon acétylé (SIN 1414)	3, 4	Groupe des Groupe des Réticulation	s esters; n	Phosphate (≤0,14% ≤0.04% p.s. pour les Groupes des acétyle	autres amidons)			
Acétate d'amidon (SIN 1420)	4	Groupe des Groupe des		Groupes des acétyle		• • •		
Adipate de diamidon acétylé (SIN 1422)	4, 8	Groupe des Groupe des Réticulation	s esters;	Groupes des acétyle Groupes des esters (Groupes des adipate ≤0.025% p.s.)	(≤0,5% p.s.)	, , ,	0 0//	
Amidon hydroxypropylique (SIN 1440)	7	Groupes de		Groupes des hydroxypropyles (≤7,0% p.s.); Propylène chlorohydrines mg/kg p.s.)			ohydrines (≤1	
Phosphate de diamidon hydroxypropylique (SIN 1442)	3, 7	Groupes de d'hydroxypi Réticulation	ropyle;	Phosphate (≤0.14% p.s. pour les amidons de la pomme de terre or blé; ≤0,04% p.s. pour les autres amidons) Groupes d'hydroxypropyles (≤7,0% p.s.); Propylène chlorohydrines mg/kg p.s.)				
Succinate octénylique sodique d'amidon (SIN 1450)	6	Aucune Groupes des octénylsuccinyles (≤3% p.s.); Acide octénylsucciniq résiduel (≤0,3% p.s.);			•			
Amidon oxydé acétylé (SIN 1451)	4, 5	Groupe des	s acétyles	Groupes des acétyle Groupes des esters (Groupes des carboxy < 180 mg/kg calculée	(≤ 0,5% p.s.) yles (≤1,3% p.s.); Su	• ,		

Référence

1. Édition en ligne. Amidons modifiés, monographie 27; 2021 (https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/, accèdée le 15 novembre 2023).