



Point 5c de l'ordre du jour

CX/FA 12/44/9
octobre 2011**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****Quarante-quatrième session****Hangzhou, Chine, 12-16 mars 2012****PROJETS ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS
ALIMENTAIRES****(dispositions du tableau 1 et 2 pour les additifs alimentaires du tableau 3 dont la fonction est «régulateur de l'acidité» ou «émulsifiant, stabilisant, épaississant»)**

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 et à l'étape 6 sur le sujet suivant sont invités à le faire **avant le 31 janvier 2012** comme suit: Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (télécopie: +861067711813; email: secretariat@ccfa.cc *de préférence*) et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593; email: Codex@fao.org *de préférence*)

GÉNÉRALITÉS

1. À sa quarante-troisième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a souscrit à une proposition de la délégation des États-Unis d'Amérique, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail classique (GTc) sur la NGAA, d'examiner, lors de la prochaine session, les dispositions du tableau 1 et 2 de la NGAA pour les additifs alimentaires du tableau 3 dont la fonction est « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant, stabilisant, épaississant », en tant que moyen novateur d'avancer dans la réduction des travaux en attente sur les dispositions à introduire dans la NGAA. Une liste d'additifs alimentaires à examiner est présentée dans l'Annexe X du REP11/FA.

2. Le Comité est en outre convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTe), dirigé par les États-Unis d'Amérique, pour développer une approche horizontale pour l'examen de ces dispositions qui sera utilisée par le GTc sur la NGAA, lors de la recommandation de l'adoption finale ou de l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 des « régulateurs d'acidité » et des « émulsifiants, stabilisants, épaississants » du tableau 3¹.

3. Le Comité est en outre convenu de distribuer les dispositions relatives aux additifs alimentaires « régulateurs d'acidité » ou « émulsifiants, stabilisants, épaississants » du tableau 3, répertoriés dans l'annexe X, pour observations à l'étape 3 et 6.²

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Les membres et les organisations internationales intéressés sont invités à soumettre leurs observations à l'étape 3 et à l'étape 6, comme indiqué ci-dessus, sur les dispositions du tableau 1 et 2 pour les additifs alimentaires du tableau 3 dont la fonction est «régulateur de l'acidité» (Appendice 1) et «émulsifiant, stabilisant, épaississant» (Appendice 2).

¹ La proposition est présentée dans CX/FA 12/44/9 Add.1

² REP11/FA, par. 71-73 et Annexe X

Appendice 1

Dispositions relatives aux additifs alimentaires avec fonction de «régulateur de l'acidité» à l'étape 3 et 6

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1 Lait et babeurre (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.2 Babeurre (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1 Laits fermentés (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		1500 mg/kg	63
ACIDE FUMARIQUE	297	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		1500 mg/kg	63
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		BPF	
HYDROXYDE D'AMMONIUM	527	4		BPF	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	4		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	4		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
OXYDE DE CALCIUM	529	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.2 Laits emprésurés (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		2000 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		1000 mg/kg	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		5000 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		5000 mg/kg	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000 mg/kg	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.6 Fromage à base de protéines lactosériques

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2006	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2006	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2006	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2006	BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	Adoptée	2006	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2006	BPF	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2006	BPF	
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	Adoptée	2006	BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2006	BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	Adoptée	2006	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.1 Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2006	BPF	171
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2006	BPF	171

No. de Catégorie d'aliment 02.1.1 Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2006	BPF	171

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		5000 mg/kg	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000 mg/kg	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		100 mg/kg	15
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		100 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		5000 mg/kg	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000 mg/kg	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		100 mg/kg	15
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		100 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		1000 mg/kg	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	7		BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1 Beurre

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2008	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2008	BPF	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2008	BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2008	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1 Fruits frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		500 mg/kg	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		2000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1 Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		500 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		2000 mg/kg	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		800 mg/kg	58
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		800 mg/kg	58
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		800 mg/kg	58
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		800 mg/kg	58

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.1 Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		100 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		1000 mg/kg	58
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		1000 mg/kg	58

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000 mg/kg	36
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	
FUMARATES DE SODIUM	365	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	58
LACTATE DE SODIUM	325	4		BPF	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.1 Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		2220 mg/kg	184

No. de Catégorie d'aliment 06.2 Farines et amidons (incluant le soja en poudre)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000 mg/kg	
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.2.1 Farines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		300 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		45000 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	57
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		1500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.2.2 Amidons

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		200 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		600 mg/kg	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4		BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	4		2400 mg/kg	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000 mg/kg	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		200 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		600 mg/kg	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		2600 mg/kg	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		2600 mg/kg	
LACTATE DE SODIUM	325	4		2400 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		2000 mg/kg	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		20000 mg/kg	
LACTATE DE SODIUM	325	7		20000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		2000 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000 mg/kg	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		BPF	
OXYDE DE CALCIUM	529	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	7		100 mg/kg	15
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		6000 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		1500 mg/kg	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		6000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		100 mg/kg	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	58

No. de Catégorie d'aliment 09.1.1 Poisson frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4, 16 & 50

No. de Catégorie d'aliment 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16

No. de Catégorie d'aliment 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000 mg/kg	36
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
FUMARATES DE SODIUM	365	4		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	58
LACTATE DE SODIUM	325	4		BPF	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		400 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	95
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	61
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	61
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	41
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	41
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	7		BPF	41
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	41

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	41
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	61
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	61
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	61
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	61
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	41

No. de Catégorie d'aliment 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	16
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 10.1 Œufs frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4

No. de Catégorie d'aliment 10.2.1 Produits à base d'œufs liquides

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.1 Produits à base d'œufs liquides

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	15000 mg/kg	56

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE CALCIUM	263	7		1500 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.1 Sel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000 mg/kg	36
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
FUMARATES DE SODIUM	365	4		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	58
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	51
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	51
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	51
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	51
ACIDE FUMARIQUE	297	4		BPF	51
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	51
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	51
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	51
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	51 & 58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000 mg/kg	36 & 51
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	51
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	51
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	51
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	51
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	51
FUMARATES DE SODIUM	365	4		BPF	51
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	51
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	51 & 58
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	4		BPF	51

No. de Catégorie d'aliment 13.1.1 Préparations pour nourrissons

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	72 & 83
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		2000 mg/kg	55 & 72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		2000 mg/kg	55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		2000 mg/kg	55 & 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		2000 mg/kg	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		2000 mg/kg	55 & 72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		2000 mg/kg	55 & 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		2000 mg/kg	55 & 72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.2 Préparations de suite

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		50 mg/kg	72
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	72
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	4		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.2 Préparations de suite

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		BPF	72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		BPF	72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		BPF	72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4		BPF	72 & 83
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	4		2000 mg/kg	55 & 72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		2000 mg/kg	55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		2000 mg/kg	55 & 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		2000 mg/kg	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	4		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	4		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	4		2000 mg/kg	55 & 72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	4		2000 mg/kg	55 & 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	4		2000 mg/kg	55 & 72

No. de Catégorie d'aliment 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE CALCIUM	263	7		BPF	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000 mg/kg	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		3000 mg/kg	
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		25000 mg/kg	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		15000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		BPF	
CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	503(ii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		5000 mg/kg	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000 mg/kg	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		5000 mg/kg	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		BPF	
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.1 Jus de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	3000 mg/kg	122
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	115

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.2 Jus de légumes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		3000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		3000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.3 Concentrés pour jus de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	127
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	3000 mg/kg	122 & 127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.3 Concentrés pour jus de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	115 & 127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.4 Concentrés pour jus de légumes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		3000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		3000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.1 Nectar de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	5000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.2 Nectar de légumes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		5000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		3000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	127
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	5000 mg/kg	127
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.4 Concentrés pour nectar de légumes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		5000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		3000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		500 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	7		1000 mg/kg	2
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58 & 160
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
FUMARATES DE SODIUM	365	4		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000 mg/kg	58
LACTATE DE SODIUM	325	4		BPF	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3 Vins

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		250 mg/kg	
ACIDE CITRIQUE	330	4		4000 mg/kg	
ACIDE FUMARIQUE	297	7		3000 mg/kg	109
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4		4000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		4000 mg/kg	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		5000 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		3500 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		5000 mg/kg	
MALATE DE CALCIUM, D,L-	352(ii)	7		BPF	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 1 En tant qu'acide adipique.
- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 Pour décoration, échantillonnage ou marquage du produit.
- Note 5 A l'exception des produits se conformant à la Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009).
- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 7 Pour les succédanés de café uniquement.
- Note 8 En tant que bixine.
- Note 9 10 000 mg/kg pour les produits à base de café prêts à boire.
- Note 10 En tant que stéarate d'ascorbyle.
- Note 11 À base de farine.
- Note 12 Transfert à partir de substances aromatisantes.
- Note 13 En tant qu'acide benzoïque.
- Note 14 Utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.
- Note 15 À base de matière grasse ou d'huile.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 18 Concentration ajoutée: résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer.
- Note 19 Utilisé dans la graisse de cacao; concentration d'utilisation sur une base d'aliments prêts à consommer.
- Note 20 Basé sur la quantité totale de stabilisants, d'épaississants et/ou de gommes.
- Note 21 En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
- Note 22 Utilisation dans les poissons préparés et fumés uniquement.
- Note 23 En tant que fer.
- Note 24 En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.
- Note 25 En tant qu'acide formique.
- Note 26 En tant qu'équivalents de stéviol.
- Note 27 En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.
- Note 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient : $[(33\ 000\ \text{U/kg du poids corporel}) \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg du poids corporel}$.
- Note 29 Base de calcul non spécifiée.
- Note 30 En tant qu'ion nitrate résiduel.
- Note 31 De la purée utilisée.
- Note 32 En tant qu'ion dioxyde d'azote résiduel.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 34 Sur une base anhydre.
- Note 35 Utilisation dans les jus troubles uniquement.
- Note 36 Concentration résiduel.
- Note 37 Comme poids des matières sèches de lait écrémé.
- Note 38 Concentration dans les préparations écrémées.
- Note 39 Uniquement lorsque le produit contient du beurre ou d'autres matières grasses et huiles.
- Note 40 SIN 451i (triphosphate pentasodique) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
- Note 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.

- Note 43 En tant qu'étain.
- Note 44 En tant que SO₂ résiduel.
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 46 En tant qu'acide thiodipropionique.
- Note 47 Au poids du jaune d'œuf, sur une base sèche.
- Note 48 Pour les olives uniquement.
- Note 49 Utilisation sur les agrumes uniquement.
- Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
- Note 52 À l'exception du lait chocolaté.
- Note 53 Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.
- Note 54 Utilisation dans les cerises à l'alcool et cerises confitées uniquement.
- Note 55 Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.
- Note 56 Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon.
- Note 57 La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.
- Note 58 En tant que calcium.
- Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement.
- Note 60 Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39,2 mg/kg.
- Note 61 Utilisation dans le poisson haché uniquement.
- Note 62 En tant que cuivre.
- Note 63 Basé sur la quantité d'ingrédients laitiers.
- Note 64 Concentration ajoutée aux haricots secs; 200 mg/kg dans les aliments prêts à consommer, sur une base anhydre.
- Note 65 Transfert à partir de préparations nutritives.
- Note 66 En tant que formaldéhyde. Utilisation dans le provolone uniquement.
- Note 67 Excepté pour l'utilisation dans les blancs d'œufs liquides à 8 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.
- Note 68 Utilisation dans les produits sans sucre ajouté uniquement.
- Note 69 Utilisation comme agent de carbonation.
- Note 70 En tant qu'acide.
- Note 71 Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 73 À l'exception du poisson entier.
- Note 74 À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons.
- Note 75 Utilisation dans le lait en poudre destiné aux machines distributrices uniquement.
- Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- Note 77 Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement.
- Note 78 50 000 mg/kg pour les vinaigres saumurés et balsamique uniquement.
- Note 79 Utilisation sur les noix uniquement.
- Note 80 Équivalent à une enduction de 2 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm.
- Note 81 Équivalent à une enduction de 1 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm.
- Note 82 Utilisation dans les crevettes ; 6 000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon vulgaris.
- Note 83 L(+)- forme uniquement.
- Note 84 Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.
- Note 85 Concentration d'utilisation dans les enveloppes de saucisses; le résidu dans une saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.
- Note 86 Utilisation dans les nappages à dessert fouettés, autres que la crème uniquement.

- Note 87 Concentration de traitement.
- Note 88 Transfert à partir de l'ingrédient.
- Note 89 Pour pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.
- Note 90 Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.
- Note 91 Benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison.
- Note 92 À l'exception des sauces à base de tomate.
- Note 93 À l'exception du vin naturel produit à partir de raisin *Vitis vinifera*.
- Note 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.
- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
- Note 96 Sur la base d'un poids secs d'édulcorant de haute intensité.
- Note 97 Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.
- Note 98 Pour le contrôle des poussières.
- Note 99 Utilisation dans les filets de poisson et le poisson hâché uniquement.
- Note 100 Uniquement pour les produits cristallins et les enrobages au sucre.
- Note 101 Concentration d'utilisation seule ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison.
- Note 102 Utilisation dans les émulsions grasses, en boulangerie uniquement .
- Note 103 Excepté pour l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.
- Note 104 Résidus maximaux de 5 000 mg/kg dans le pain et les produits de boulangerie au levain.
- Note 105 Excepté pour l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (*Kampyo*) à 5 000 mg/kg.
- Note 106 Excepté pour l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.
- Note 107 Excepté pour l'utilisation du ferrocyanure de sodium (SIN 535) dans le sel dendritique de qualité alimentaire à 29 mg/kg comme ferrocyanure de sodium anhydre.
- Note 108 Utilisation pour les grains de café uniquement.
- Note 109 Concentration d'utilisation signalé à $25 \text{ lbs}/1\ 000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg/lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1\text{L}/\text{kg}) \times (10\text{E}6 \text{ mg}/\text{kg}) = 3\ 000 \text{ mg}/\text{kg}$.
- Note 110 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.
- Note 111 À l'exception du sirop de glucose sec utilisé dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et sirop de glucose utilisé dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg.
- Note 112 Utilisation dans le fromage finement râpé uniquement.
- Note 113 Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalé peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
- Note 114 À l'exception du cacao en poudre.
- Note 115 Utilisation dans le jus d'ananas uniquement.
- Note 116 Utilisation dans les pâtes uniquement.
- Note 117 Excepté pour l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1 000 mg/kg.
- Note 118 Excepté pour l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1 000 mg/kg.
- Note 119 Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
- Note 120 Excepté pour l'utilisation dans le caviar à 2 500 mg/kg.
- Note 121 À l'exception des produits à base de poisson fermenté à 1 000 mg/kg.
- Note 122 Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
- Note 123 1 000 mg/kg pour les boissons dont le pH est supérieur à 3.5.
- Note 124 Uniquement pour les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique.
- Note 125 Utilisation comme agent de démoulage pour les mélanges à base d'huile végétale en moules à cuire.

- Note 126 Pour le démoulage de la pâte lors de la séparation ou de la cuisson uniquement.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 128 SIN 337 (acide tartrique) uniquement.
- Note 129 Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin.
- Note 130 Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (INS 320), butylhydroxytoluène (INS 321), butylhydroquinone tertiaire (INS 319), et gallate de propyle (INS 310).
- Note 131 Comme résultat de l'utilisation comme support de la savour.
- Note 132 Excepté pour l'utilisation dans les boissons semi-congelées à 130 mg/kg (extrait sec).
- Note 133 Toute combinaison de butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les concentrations individuelles d'utilisation.
- Note 134 Excepté pour l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 500 mg/kg.
- Note 135 Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1500 mg/kg, la noix de coco desséchée à 200 mg/kg et la noix de coco dont l'huile a été partiellement extraite à 50 mg/kg.
- Note 136 Pour prévenir le brunissement de certains légumes de couleur claire.
- Note 137 Excepté pour l'utilisation dans les avocats congelés à 300 mg/kg.
- Note 138 Utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.
- Note 139 Utilisation dans les mollusques, crustacés et échinodermes uniquement.
- Note 140 Excepté pour l'utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.
- Note 141 Utilisation sans le chocolat blanc uniquement.
- Note 142 À l'exception du café et du thé.
- Note 143 Utilisation dans les boissons à base de jus de fruit et dans le "dry ginger ale" uniquement.
- Note 144 Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.
- Note 145 Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.
- Note 146 Concentration d'utilisation pour le bêta-carotène (synthétique) (SIN 160ai); 35 mg/kg pour bêta-apo-8-carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f).
- Note 147 À l'exception des poudres de lactosérum destinées aux aliments pour nourrissons.
- Note 148 Utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg.
- Note 149 Excepté pour l'utilisation dans les œufs de poisson à 100 mg/kg.
- Note 150 Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.
- Note 151 Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 1 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.
- Note 152 Pour la friture uniquement.
- Note 153 Utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 154 Utilisation dans le lait de noix de coco uniquement.
- Note 155 Utilisation dans les pommes congelées en tranche.
- Note 156 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.
- Note 157 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.
- Note 158 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.
- Note 159 Utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.
- Note 160 Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
- Note 162 Utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.
- Note 163 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.
- Note 164 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.
- Note 165 Utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales uniquement.
- Note 166 Pour les pâtes à tartiner à base de lait uniquement.
- Note 167 Pour les produits déshydratés uniquement.

- Note 168 Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement. La concentration maximale d'utilisation est exprimée sur la base de la saponine.
- Note 169 Utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwiches uniquement.
- Note 170 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
- Note 171 À l'exception des matières grasses de lait anhydre.
- Note 172 Excepté pour l'utilisation dans les sauces à base de fruits, les nappages à base de fruits, la crème de coco, le lait de coco et les «barres aux fruits» à 50 mg/kg.
- Note 173 À l'exception des nouilles instantanées contenant des légumes et des œufs.
- Note 174 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
- Note 175 Excepté pour l'utilisation dans les desserts à base de fruits de type gelée à 200 mg/kg.
- Note 176 Utilisation dans le café liquide en conserve uniquement.
- Note 177 Utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.
- Note 178 Exprimé en tant qu'acide carminique.
- Note 179 Pour rétablir la perte de couleur naturelle dans la transformation uniquement.
- Note 180 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320) et buthylhydroxytoluène (SIN 321).
- Note 181 Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note 182 Excepté pour l'utilisation dans le lait de coco.
- Note 183 Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.
- Note 184 Utilisation dans les grains de ris enrobés de nutriments uniquement.
- Note 185 En tant que norbixine.
- Note 186 Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement.
- Note 187 SIN 304 (palmitate d'ascorbyle) uniquement.
- Note 188 Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).
- Note 189 À l'exception des flocons d'avoine.
- Note 190 Excepté pour l'utilisation dans les boissons à base de lait fermenté à 500 mg/kg.
- Note 191 Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).
- Note 192 Pour les produits liquides uniquement.
- Note 193 Utilisation dans les crustacés et les pâtes de poisson uniquement.
- Note 194 Utilisation dans les nouilles instantanées conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement.
- Note 195 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320), buthylhydroxytoluène (SIN 321) et buthylhydroquinone tertiaire (SIN 319).
- Note 196 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320), buthylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).
- Note 197 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).
- Note 198 Concentration d'utilisation pour les produits solides (par ex. barres énergétiques, de substitution aux repas ou fortifiées); 600 mg/kg en tant que stéviol équivalents pour utilisation dans les produits liquides.
- Note 199 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents du stéviol.
- Note 200 Excepté pour l'utilisation dans le style japonais de 'lachs ham' de carré de porc (saumuré et non traité) à 120 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
- Note 201 Utilisation dans les produits aromatisés uniquement.
- Note 202 Utilisation dans la saumure utilisée dans la production de sauce uniquement.
- Note 203 Utilisation dans les suppléments en comprimés uniquement.
- Note 204 Utilisation à 50 mg/kg dans longane et litchi uniquement.
- Note 205 Utilisation à 50 mg/kg pour prévenir le brunissage de certains légumes légèrement colorés.

- Note 206 Utilisation à 30 mg/kg en tant qu'agents blanchissants uniquement dans les produits se conformant à la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003).
- Note 207 Utilisation à 50 000 mg/kg dans la sauce de soja destinée à une transformation ultérieure.
- Note 208 Pour emploi dans les produits secs et déshydratés uniquement.
- Note 209 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
- Note 210 Utilisation dans les pâtes faites de *Triticum aestivum*, et pour emploi dans les nouilles.
- Note 211 Utilisation dans les nouilles uniquement.
- Note 212 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour le bouillon et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 3000 mg/kg.
- Note 213 Utilisation dans les produits liquides contenant des édulcorants d'intensité élevée uniquement.
- Note 214 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
- Note 215 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CODEX STAN 256-2007).
- Note 216 Utilisation dans les produits à base de maïs uniquement.
- Note 217 Utilisation à 300 mg/kg dans les nappages uniquement.
- Note 218 Seuls les sulfites peuvent être utilisés en tant que conservateurs et antioxydants dans les produits couverts par la norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991).
- Note 301 Concentration maximale provisoire.

Appendice 2

Dispositions relatives aux additifs alimentaires avec fonction de "émulsifiant, stabilisant, épaississant" à l'étape 3 et 6

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1 Lait et babeurre (nature)					
Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		4000 mg/kg	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		6000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		200 mg/kg	
GOMME TARA	417	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		10000 mg/kg	
PECTINES	440	7		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.1 Lait (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		10000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.1 Lait (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.2 Babeurre (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		6000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		2000 mg/kg	
CARRAGHÉNANE	407	7		6000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		3000 mg/kg	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.2 Babeurre (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	4		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000 mg/kg	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	4		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	4		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	4		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	4		BPF	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	4		BPF	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	4		BPF	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		5000 mg/kg	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	4		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	4		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	4		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	4		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1 Laits fermentés (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		1500 mg/kg	63

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	4		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	4		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		200 mg/kg	
GOMME TARA	417	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000 mg/kg	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	

**No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités
thermiquement après fermentation**

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		20000 mg/kg	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000 mg/kg	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		5000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		5000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		5000 mg/kg	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		5000 mg/kg	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PECTINES	440	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.2 Laits emprésurés (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.2 Laits emprésurés (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		1000 mg/kg	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		100 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		1000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		1000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		1000 mg/kg	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		2000 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000 mg/kg	
CARRAGHÉNANE	407	7		500 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		5000 mg/kg	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		1000 mg/kg	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		10000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		10000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000 mg/kg	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		5000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	
SULFATE DE CALCIUM	516	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000 mg/kg	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		5000 mg/kg	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000 mg/kg	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000 mg/kg	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		5000 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000 mg/kg	
CARRAGHÉNANE	407	7		5000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		5000 mg/kg	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		5000 mg/kg	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000 mg/kg	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		10000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		10000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000 mg/kg	
FARINE DE KONJAC	425	7		2000 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		5000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		5000 mg/kg	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		5000 mg/kg	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		BPF	
PECTINES	440	7		5000 mg/kg	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
SULFATE DE CALCIUM	516	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2006	BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	Adoptée	2006	10000 mg/kg	
CHLORURE DE CALCIUM	509	Adoptée	2006	BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2006	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	Adoptée	2006	10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.1 Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2006	BPF	171
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2006	BPF	171

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		BPF	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		BPF	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		15000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		13000 mg/kg	
GOMME XANTHANE	415	4		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LÉCITHINE	322(i)	7		30000 mg/kg	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		20000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		BPF	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		BPF	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		80000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		15000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		13000 mg/kg	
GOMME XANTHANE	415	4		10000 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	7		30000 mg/kg	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		100000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1 Beurre

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1 Fruits frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		2000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.3 Fruits frais épluchés et/ou coupés

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.3 Fruits frais épluchés et/ou coupés

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1 Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		2000 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		83000 mg/kg	79

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	16
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		800 mg/kg	58

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SULFATE DE CALCIUM	516	7		800 mg/kg	58

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		800 mg/kg	58
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		800 mg/kg	58

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.1 Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.1 Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		4000 mg/kg	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		83000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
PECTINES	440	7		20000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000 mg/kg	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		3500 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	4		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	58
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	4		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	4		BPF	
PECTINES	440	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.1 Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		2220 mg/kg	184
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.2 Farines et amidons (incluant le soja en poudre)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.2.1 Farines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	57
SULFATE DE CALCIUM	516	7		BPF	57

No. de Catégorie d'aliment 06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
AGAR-AGAR	406	4		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		50000 mg/kg	
CARRAGHÉNANE	407	4		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	4		BPF	
CURDLAN	424	4		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	4		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	4		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME KARAYA	416	4		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		10000 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	4		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4		BPF	
PECTINES	440	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		200 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		200 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		8330 mg/kg	37
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		2600 mg/kg	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		50000 mg/kg	
CARRAGHÉNANE	407	7		8330 mg/kg	37
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		10000 mg/kg	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		10000 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	
MANNITOL	421	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		30000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		200 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		200 mg/kg	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 08.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	7		15000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		15000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	16
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		15000 mg/kg	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		2260 mg/kg	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000 mg/kg	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71

No. de Catégorie d'aliment 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	7		8000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		1500 mg/kg	4 & 16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	71

No. de Catégorie d'aliment 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARRAGHÉNANE	407	4		BPF	
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71

No. de Catégorie d'aliment 09.1.1 Poisson frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4, 16 & 50

No. de Catégorie d'aliment 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16

No. de Catégorie d'aliment 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		10000 mg/kg	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	58
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000 mg/kg	
AGAR-AGAR	406	7		20000 mg/kg	3 & 53
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000 mg/kg	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	95
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		5000 mg/kg	61
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		30000 mg/kg	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	61
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		20000 mg/kg	3 & 53
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	61 & 73
GOMME TARA	417	7		BPF	73
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		160 mg/kg	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	7		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	61
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PECTINES	440	7		20000 mg/kg	16
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	71

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	41
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	41 & 99
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000 mg/kg	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	41
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	41
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	41
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		BPF	41
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		BPF	41

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	41
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	16
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	41
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	41 & 61
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	41 & 61
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	61
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	61
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	61
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	61
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	41
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GUAR	412	7		2000 mg/kg	
GOMME TARA	417	7		BPF	73
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	41 & 61
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	41
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	41
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	41
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	41 & 61
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	41
PECTINES	440	7		BPF	41 & 61
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	41

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	41
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71

No. de Catégorie d'aliment 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
---------	-----------	-------	-------	----------------	-------

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 10.1 Oeufs frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4

No. de Catégorie d'aliment 10.2.1 Produits à base d'oeufs liquides

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.1 Produits à base d'œufs liquides

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 11.2 Cassonade à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	4		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		500 mg/kg	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE CALCIUM	263	7		1500 mg/kg	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		10000 mg/kg	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		10000 mg/kg	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		10000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		10000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		10000 mg/kg	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	7		10000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		10000 mg/kg	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		10000 mg/kg	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000 mg/kg	
CARRAGHÉNANE	407	7		5000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		500 mg/kg	
GOMME GUAR	412	7		10000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		5000 mg/kg	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		6000 mg/kg	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		10000 mg/kg	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	71

No. de Catégorie d'aliment 12.1.1 Sel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2006	BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	Adoptée	2006	BPF	71

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		22000 mg/kg	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		5000 mg/kg	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
MANNITOL	421	4		60000 mg/kg	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	51
AGAR-AGAR	406	7		BPF	51
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	51
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	51
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	51
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	51 & 58
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	51
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	51
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	51
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	51
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	51 & 58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	51
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	51
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	51
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	51
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	51
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	51
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	51
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		5000 mg/kg	51
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		5000 mg/kg	51
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	51
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	51
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	51
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	51
GOMME GELLANE	418	7		BPF	51
GOMME GUAR	412	7		BPF	51
GOMME KARAYA	416	7		BPF	51
GOMME TARA	417	7		BPF	51
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	51
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	51
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	51
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	51
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	51
MANNITOL	421	4		60000 mg/kg	51
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	51
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	51
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	51
PECTINES	440	7		BPF	51
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	51
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	51
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	51
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	51

No. de Catégorie d'aliment 13.1 Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 13.1.1 Préparations pour nourrissons

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		5000 mg/kg	72 & 150
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		2000 mg/kg	55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		2000 mg/kg	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000 mg/kg	72
GOMME GUAR	412	7		1000 mg/kg	14 & 72
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		4000 mg/kg	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		5000 mg/kg	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		5000 mg/kg	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		5000 mg/kg	72 & 150

No. de Catégorie d'aliment 13.1.2 Préparations de suite

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		5000 mg/kg	72 & 150
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	72
CARRAGHÉNANE	407	7		300 mg/kg	72 & 151
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	4		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.2 Préparations de suite

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000 mg/kg	72
GOMME GUAR	412	7		1000 mg/kg	72
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		4000 mg/kg	72
PECTINES	440	7		10000 mg/kg	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		5000 mg/kg	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		5000 mg/kg	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		5000 mg/kg	72 & 150

No. de Catégorie d'aliment 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	4		5000 mg/kg	72 & 150
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	4		2000 mg/kg	55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		2000 mg/kg	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	4		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	4		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000 mg/kg	72
GOMME GUAR	412	4		1000 mg/kg	14 & 72
LÉCITHINE	322(i)	4		5000 mg/kg	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4		4000 mg/kg	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		5000 mg/kg	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	4		5000 mg/kg	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		5000 mg/kg	72 & 150

No. de Catégorie d'aliment 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE CALCIUM	263	7		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 13.2**Aliments complémentaires pour
nourrissons et enfants en bas âge**

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		60000 mg/kg	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000 mg/kg	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		50000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		60000 mg/kg	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		50000 mg/kg	
AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ	1451	4		5000 mg/kg	72
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		5000 mg/kg	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000 mg/kg	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		5000 mg/kg	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		5000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		20000 mg/kg	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		20000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		20000 mg/kg	
LÉCITHINE	322(i)	7		15000 mg/kg	
MANNITOL	421	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		50000 mg/kg	
PECTINES	440	7		20000 mg/kg	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		50000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		60000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		60000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		60000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.1 Jus de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	35

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.3 Concentrés pour jus de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	35 & 127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.1 Nectar de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.2 Nectar de légumes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PECTINES	440	4		3000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
---------	-----------	-------	-------	----------------	-------

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.4 Concentrés pour nectar de légumes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PECTINES	440	4		3000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		10000 mg/kg	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	7		10000 mg/kg	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		10000 mg/kg	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		10000 mg/kg	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		10000 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58 & 160
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	90
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		10000 mg/kg	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		10000 mg/kg	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3 Vins

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		5000 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		3500 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		5000 mg/kg	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		300 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		18 mg/kg	
PECTINES	440	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SULFATE DE CALCIUM	516	7		2000 mg/kg	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 1 En tant qu'acide adipique.
- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 Pour décoration, échantillonnage ou marquage du produit.
- Note 5 A l'exception des produits se conformant à la Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009).
- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 7 Pour les succédanés de café uniquement.
- Note 8 En tant que bixine.
- Note 9 10 000 mg/kg pour les produits à base de café prêts à boire.
- Note 10 En tant que stéarate d'ascorbyle.
- Note 11 À base de farine.
- Note 12 Transfert à partir de substances aromatisantes.
- Note 13 En tant qu'acide benzoïque.
- Note 14 Utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.
- Note 15 À base de matière grasse ou d'huile.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 18 Concentration ajoutée: résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer.
- Note 19 Utilisé dans la graisse de cacao; concentration d'utilisation sur une base d'aliments prêts à consommer.
- Note 20 Basé sur la quantité totale de stabilisants, d'épaississants et/ou de gommes.
- Note 21 En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
- Note 22 Utilisation dans les poissons préparés et fumés uniquement.
- Note 23 En tant que fer.
- Note 24 En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.
- Note 25 En tant qu'acide formique.
- Note 26 En tant qu'équivalents de stéviol.
- Note 27 En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.
- Note 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient : $[(33\ 000\ \text{U/kg du poids corporel}) \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg du poids corporel}$.
- Note 29 Base de calcul non spécifiée.
- Note 30 En tant qu'ion nitrate résiduel.
- Note 31 De la purée utilisée.
- Note 32 En tant qu'ion dioxyde d'azote résiduel.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 34 Sur une base anhydre.
- Note 35 Utilisation dans les jus troubles uniquement.
- Note 36 Concentration résiduel.
- Note 37 Comme poids des matières sèches de lait écrémé.
- Note 38 Concentration dans les préparations écrémées.
- Note 39 Uniquement lorsque le produit contient du beurre ou d'autres matières grasses et huiles.
- Note 40 SIN 451i (triphosphate pentasodique) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
- Note 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.

- Note 43 En tant qu'étain.
- Note 44 En tant que SO₂ résiduel.
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 46 En tant qu'acide thiodipropionique.
- Note 47 Au poids du jaune d'œuf, sur une base sèche.
- Note 48 Pour les olives uniquement.
- Note 49 Utilisation sur les agrumes uniquement.
- Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
- Note 52 À l'exception du lait chocolaté.
- Note 53 Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.
- Note 54 Utilisation dans les cerises à l'alcool et cerises confitées uniquement.
- Note 55 Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.
- Note 56 Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon.
- Note 57 La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.
- Note 58 En tant que calcium.
- Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement.
- Note 60 Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39,2 mg/kg.
- Note 61 Utilisation dans le poisson haché uniquement.
- Note 62 En tant que cuivre.
- Note 63 Basé sur la quantité d'ingrédients laitiers.
- Note 64 Concentration ajoutée aux haricots secs; 200 mg/kg dans les aliments prêts à consommer, sur une base anhydre.
- Note 65 Transfert à partir de préparations nutritives.
- Note 66 En tant que formaldéhyde. Utilisation dans le provolone uniquement.
- Note 67 Excepté pour l'utilisation dans les blancs d'œufs liquides à 8 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.
- Note 68 Utilisation dans les produits sans sucre ajouté uniquement.
- Note 69 Utilisation comme agent de carbonation.
- Note 70 En tant qu'acide.
- Note 71 Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 73 À l'exception du poisson entier.
- Note 74 À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons.
- Note 75 Utilisation dans le lait en poudre destiné aux machines distributrices uniquement.
- Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- Note 77 Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement.
- Note 78 50 000 mg/kg pour les vinaigres saumurés et balsamique uniquement.
- Note 79 Utilisation sur les noix uniquement.
- Note 80 Équivalent à une enduction de 2 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm.
- Note 81 Équivalent à une enduction de 1 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm.
- Note 82 Utilisation dans les crevettes ; 6 000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon vulgaris.
- Note 83 L(+)- forme uniquement.
- Note 84 Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.
- Note 85 Concentration d'utilisation dans les enveloppes de saucisses; le résidu dans une saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.
- Note 86 Utilisation dans les nappages à dessert fouettés, autres que la crème uniquement.

- Note 87 Concentration de traitement.
- Note 88 Transfert à partir de l'ingrédient.
- Note 89 Pour pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.
- Note 90 Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.
- Note 91 Benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison.
- Note 92 À l'exception des sauces à base de tomate.
- Note 93 À l'exception du vin naturel produit à partir de raisin *Vitis vinifera*.
- Note 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.
- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
- Note 96 Sur la base d'un poids secs d'édulcorant de haute intensité.
- Note 97 Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.
- Note 98 Pour le contrôle des poussières.
- Note 99 Utilisation dans les filets de poisson et le poisson hâché uniquement.
- Note 100 Uniquement pour les produits cristallins et les enrobages au sucre.
- Note 101 Concentration d'utilisation seule ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison.
- Note 102 Utilisation dans les émulsions grasses, en boulangerie uniquement .
- Note 103 Excepté pour l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.
- Note 104 Résidus maximaux de 5 000 mg/kg dans le pain et les produits de boulangerie au levain.
- Note 105 Excepté pour l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (*Kampyo*) à 5 000 mg/kg.
- Note 106 Excepté pour l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.
- Note 107 Excepté pour l'utilisation du ferrocyanure de sodium (SIN 535) dans le sel dendritique de qualité alimentaire à 29 mg/kg comme ferrocyanure de sodium anhydre.
- Note 108 Utilisation pour les grains de café uniquement.
- Note 109 Concentration d'utilisation signalé à $25 \text{ lbs}/1\ 000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg/lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1\text{L}/\text{kg}) \times (10\text{E}6 \text{ mg}/\text{kg}) = 3\ 000 \text{ mg}/\text{kg}$.
- Note 110 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.
- Note 111 À l'exception du sirop de glucose sec utilisé dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et sirop de glucose utilisé dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg.
- Note 112 Utilisation dans le fromage finement râpé uniquement.
- Note 113 Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalé peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
- Note 114 À l'exception du cacao en poudre.
- Note 115 Utilisation dans le jus d'ananas uniquement.
- Note 116 Utilisation dans les pâtes uniquement.
- Note 117 Excepté pour l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1 000 mg/kg.
- Note 118 Excepté pour l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1 000 mg/kg.
- Note 119 Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
- Note 120 Excepté pour l'utilisation dans le caviar à 2 500 mg/kg.
- Note 121 À l'exception des produits à base de poisson fermenté à 1 000 mg/kg.
- Note 122 Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
- Note 123 1 000 mg/kg pour les boissons dont le pH est supérieur à 3.5.
- Note 124 Uniquement pour les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique.
- Note 125 Utilisation comme agent de démoulage pour les mélanges à base d'huile végétale en moules à cuire.

- Note 126 Pour le démoulage de la pâte lors de la séparation ou de la cuisson uniquement.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 128 SIN 337 (acide tartrique) uniquement.
- Note 129 Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin.
- Note 130 Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (INS 320), butylhydroxytoluène (INS 321), butylhydroquinone tertiaire (INS 319), et gallate de propyle (INS 310).
- Note 131 Comme résultat de l'utilisation comme support de la savour.
- Note 132 Excepté pour l'utilisation dans les boissons semi-congelées à 130 mg/kg (extrait sec).
- Note 133 Toute combinaison de butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les concentrations individuelles d'utilisation.
- Note 134 Excepté pour l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 500 mg/kg.
- Note 135 Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1500 mg/kg, la noix de coco desséchée à 200 mg/kg et la noix de coco dont l'huile a été partiellement extraite à 50 mg/kg.
- Note 136 Pour prévenir le brunissement de certains légumes de couleur claire.
- Note 137 Excepté pour l'utilisation dans les avocats congelés à 300 mg/kg.
- Note 138 Utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.
- Note 139 Utilisation dans les mollusques, crustacés et échinodermes uniquement.
- Note 140 Excepté pour l'utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.
- Note 141 Utilisation sans le chocolat blanc uniquement.
- Note 142 À l'exception du café et du thé.
- Note 143 Utilisation dans les boissons à base de jus de fruit et dans le "dry ginger ale" uniquement.
- Note 144 Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.
- Note 145 Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.
- Note 146 Concentration d'utilisation pour le bêta-carotène (synthétique) (SIN 160ai); 35 mg/kg pour bêta-apo-8-carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f).
- Note 147 À l'exception des poudres de lactosérum destinées aux aliments pour nourrissons.
- Note 148 Utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg.
- Note 149 Excepté pour l'utilisation dans les œufs de poisson à 100 mg/kg.
- Note 150 Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.
- Note 151 Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 1 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.
- Note 152 Pour la friture uniquement.
- Note 153 Utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 154 Utilisation dans le lait de noix de coco uniquement.
- Note 155 Utilisation dans les pommes congelées en tranche.
- Note 156 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.
- Note 157 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.
- Note 158 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.
- Note 159 Utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.
- Note 160 Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
- Note 162 Utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.
- Note 163 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.
- Note 164 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.
- Note 165 Utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales uniquement.
- Note 166 Pour les pâtes à tartiner à base de lait uniquement.
- Note 167 Pour les produits déshydratés uniquement.

- Note 168 Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement. La concentration maximale d'utilisation est exprimée sur la base de la saponine.
- Note 169 Utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwiches uniquement.
- Note 170 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
- Note 171 À l'exception des matières grasses de lait anhydre.
- Note 172 Excepté pour l'utilisation dans les sauces à base de fruits, les nappages à base de fruits, la crème de coco, le lait de coco et les «barres aux fruits» à 50 mg/kg.
- Note 173 À l'exception des nouilles instantanées contenant des légumes et des œufs.
- Note 174 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
- Note 175 Excepté pour l'utilisation dans les desserts à base de fruits de type gelée à 200 mg/kg.
- Note 176 Utilisation dans le café liquide en conserve uniquement.
- Note 177 Utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.
- Note 178 Exprimé en tant qu'acide carminique.
- Note 179 Pour rétablir la perte de couleur naturelle dans la transformation uniquement.
- Note 180 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320) et buthylhydroxytoluène (SIN 321).
- Note 181 Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note 182 Excepté pour l'utilisation dans le lait de coco.
- Note 183 Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.
- Note 184 Utilisation dans les grains de ris enrobés de nutriments uniquement.
- Note 185 En tant que norbixine.
- Note 186 Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement.
- Note 187 SIN 304 (palmitate d'ascorbyle) uniquement.
- Note 188 Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).
- Note 189 À l'exception des flocons d'avoine.
- Note 190 Excepté pour l'utilisation dans les boissons à base de lait fermenté à 500 mg/kg.
- Note 191 Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).
- Note 192 Pour les produits liquides uniquement.
- Note 193 Utilisation dans les crustacés et les pâtes de poisson uniquement.
- Note 194 Utilisation dans les nouilles instantanées conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement.
- Note 195 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320), buthylhydroxytoluène (SIN 321) et buthylhydroquinone tertiaire (SIN 319).
- Note 196 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320), buthylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).
- Note 197 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).
- Note 198 Concentration d'utilisation pour les produits solides (par ex. barres énergétiques, de substitution aux repas ou fortifiées); 600 mg/kg en tant que stéviol équivalents pour utilisation dans les produits liquides.
- Note 199 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents du stéviol.
- Note 200 Excepté pour l'utilisation dans le style japonais de 'lachs ham' de carré de porc (saumuré et non traité) à 120 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
- Note 201 Utilisation dans les produits aromatisés uniquement.
- Note 202 Utilisation dans la saumure utilisée dans la production de sauce uniquement.
- Note 203 Utilisation dans les suppléments en comprimés uniquement.
- Note 204 Utilisation à 50 mg/kg dans longane et litchi uniquement.
- Note 205 Utilisation à 50 mg/kg pour prévenir le brunissage de certains légumes légèrement colorés.

- Note 206 Utilisation à 30 mg/kg en tant qu'agents blanchissants uniquement dans les produits se conformant à la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003).
- Note 207 Utilisation à 50 000 mg/kg dans la sauce de soja destinée à une transformation ultérieure.
- Note 208 Pour emploi dans les produits secs et déshydratés uniquement.
- Note 209 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
- Note 210 Utilisation dans les pâtes faites de *Triticum aestivum*, et pour emploi dans les nouilles.
- Note 211 Utilisation dans les nouilles uniquement.
- Note 212 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour le bouillon et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 3000 mg/kg.
- Note 213 Utilisation dans les produits liquides contenant des édulcorants d'intensité élevée uniquement.
- Note 214 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
- Note 215 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CODEX STAN 256-2007).
- Note 216 Utilisation dans les produits à base de maïs uniquement.
- Note 217 Utilisation à 300 mg/kg dans les nappages uniquement.
- Note 218 Seuls les sulfites peuvent être utilisés en tant que conservateurs et antioxydants dans les produits couverts par la norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991).
- Note 301 Concentration maximale provisoire.