

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

Bureau conjoint: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: +39(6)522.54593

ALINORM 97/12A

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Vingt-deuxième session
Genève (Suisse), 23 - 28 juin 1997

RAPPORT DE LA VINGT-NEUVIEME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS
La Haye (Pays-Bas), 17 - 21 mars 1997

NOTE: Le présent rapport inclut la Lettre circulaire CL 1997/6-FAC

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

Bureau conjoint: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: +39(6)522.54593

CX 4/30.2

CL 1997/6-FAC
Avril 1997

- AUX:**
- Services centraux de liaison avec le Codex
 - Organisations internationales intéressées
 - Participants à la vingt-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
- DU:**
- Chef, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 - Rome (Italie)

OBJET: **Distribution du rapport de la vingt-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 97/12A)**

Veuillez trouver ci-joint le rapport de la vingt-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Ce rapport sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session, qui se tiendra à Genève du 23 au 28 juin 1997.

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION

1. **Avant-projet de Préambule révisé à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants à l'étape 8; ALINORM 97/12A, par. 28 et Annexe III.**
2. **Additifs à dose journalière admissible non numérique et catégories d'aliments dans lesquels ces additifs ne sont pas autorisés à l'étape 8; ALINORM 97/12A, par. 36 et Annexe IV.**
3. **Normes consultatives Codex à l'étape 8; ALINORM 97/12A, par. 39-40 et Annexe VI.**
4. **Projet d'Annexes IV et V à la Norme générale Codex sur les contaminants et les toxines dans les aliments à l'étape 8; ALINORM 97/12A, par. 51-53 et Annexe VII.**
5. **Projet de Code d'usages Codex concernant la réduction de l'aflatoxine B₁ dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier à l'étape 8; ALINORM 97/12A, par. 60-61 et Annexe IX.**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les questions susmentionnées sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément au Code concernant l'examen des Normes à l'étape 8, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, neuvième édition, pages 36 à 38), au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 10 juin 1997**.

1. **Avant-projet de fiches techniques pour les anti-oxygènes, agents de conservation, stabilisants/épaississants et édulcorants à DJA numérique à l'étape 5; ALINORM 97/12A, par. 29-30 et Annexe V.**
2. **Avant-projet de limites maximales pour le plomb à l'étape 5; ALINORM 97/12A, par. 69-70 et Annexe X.**

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations concernant les conséquences éventuelles des questions susmentionnées ou de l'une quelconque de leurs dispositions du point de vue de leur intérêt économique sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et Textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de Procédure du Codex Alimentarius*, neuvième édition, pages 32-34) au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) **avant le 10 juin 1997.**

DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

1. **Méthodes d'analyse pour la détermination des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments; ALINORM 97/12A, par. 9-11.**

Le Comité a confirmé la décision qu'il avait prise à sa dernière session d'inviter les pays à envoyer des observations sur des méthodes d'analyse supplémentaires pour les additifs alimentaires et les contaminants fondées sur des critères spécifiques (voir par. 28, ALINORM 97/12).

2. **Examen de la justification et de la nécessité technologiques de l'utilisation des additifs alimentaires; ALINORM 97/12A, par. 35.**

Le Comité a demandé des observations sur la version actuelle de ce document (CX/FAC 97/10) pour examen à sa prochaine session.

3. **Amendements proposés au Système international de numérotation; ALINORM 97/12A, par. 41-43.**

Le Comité a proposé que les numéros SIN 425 et 960 soient attribués à la farine de Konjac et au stévioside, respectivement, pour distribution et observation à l'étape 3. Le Comité a également décidé que des amendements au Système international de numérotation (SIN) seraient demandés en permanence.

4. **Amendements proposés au Répertoire des auxiliaires technologiques; ALINORM 97/12A, par. 44.**

Le Comité est convenu que des observations seraient demandées en permanence.

5. **Projet de limite maximale pour l'aflatoxine M₁ dans le lait; ALINORM 97/12A, par. 55.**

Le Comité est convenu de recueillir davantage de renseignements sur les conséquences en matière de santé publique d'une limite plus élevée et les problèmes économiques qui pourraient découler de la limite plus basse proposée.

6. **Projet de teneurs indicatives et de plans d'échantillonnage pour les arachides destinées à une transformation ultérieure; ALINORM 97/12A, par. 56-59.**

Le Comité est convenu de recueillir davantage de renseignements sur les problèmes économiques qui pourraient découler de l'adoption d'une limite de 10 µ/kg et sur les incidences en matière de santé publique d'une limite de 15 µg/kg au lieu de 10 µg/kg.

7. **Document de synthèse sur la patuline; ALINORM 97/12A, par. 75-77.**

Le Comité a demandé que des informations supplémentaires sur la patuline soient communiquées directement à la France.

8. **Document de synthèse sur l'étain; ALINORM 97/12A, par. 78-80.**

Le Comité a demandé aux gouvernements d'envoyer des renseignements supplémentaires au pays auteur du document (à savoir l'Australie) afin de permettre l'élaboration d'une version mise à jour de ce document.

9. **Propositions concernant les additifs alimentaires et les contaminants à évaluer en priorité par le JECFA; ALINORM 97/12A, par. 81-82 et Annexe VIII.**

Des propositions supplémentaires d'amendements et/ou de substances à ajouter à la liste susmentionnée sont demandées.

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations et communiquer des renseignements sur les questions ci-dessus sont invités à les faire parvenir avant le 1er novembre 1997 à l'adresse suivante: M. E.F.F. Hecker, Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries, P.O. Box 20401, 2500 EK La Haye (Pays-Bas) (télécopie No 0031.70.347.7552) et d'en adresser copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa vingt-neuvième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN:

- Est convenu de renvoyer le projet de **préambule révisé à la norme générale Codex pour les additifs alimentaires** à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par.28);
- Est convenu de transmettre les dispositions révisées pour les **anti-oxygènes, agents de conservation, stabilisants, épaississants et édulcorants à DJA numérique** à la Commission pour adoption à l'étape 5 (par. 30);
- A approuvé et transmis à la Commission pour adoption à l'étape 8 une liste d'**additifs à dose journalière admissible non numérique** et, en annexe, une liste des **catégories d'aliments ou des aliments dans lesquels ces additifs n'étaient pas autorisés** (par. 36);
- Est convenu de soumettre les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires à la Commission pour adoption en tant que **normes consultatives Codex** (par. 39);
- A renvoyé l'introduction de l'**Annexe IV** et la totalité de l'**Annexe V** de la **Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires** à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par. 53);
- Est convenu de renvoyer le projet de **Code d'usages Codex pour la réduction de l'aflatoxine B₁ dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier** à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par. 61);
- A renvoyé une version révisée de l'Avant-projet de **limites maximales pour le plomb** à la Commission pour adoption à l'étape 5 (par. 70), et;
- A approuvé la **liste des additifs alimentaires et contaminants à évaluer en priorité pour le JECFA** (par. 81);

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

- Est convenu d'ajourner toute décision concernant les **teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson en attendant que le JECFA** ait effectué une évaluation appropriée des risques (par. 5);
- Est convenu d'examiner une proposition d'inclure dans la **Norme révisée pour le sel de qualité alimentaire** des dispositions relatives à l'emballage visant à préserver la stabilité du sel iodé à sa prochaine session (par. 6);
- A confirmé sa décision prise lors de sa dernière session de solliciter des observations sur d'autres **méthodes d'analyse permettant de déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les aliments** en fonction de critères spécifiques (par. 11);

- A approuvé et/ou révisé les dispositions relatives aux **additifs alimentaires des normes Codex** telles que proposées (par. 12 à 24);
- Est convenu qu'il fallait utiliser la méthode du budget pour déterminer quels **additifs nécessitaient une évaluation complémentaire des risques qu'ils présentaient** et qu'un certain nombre de ces additifs devraient être renvoyés au JECFA pour évaluation des données sur les risques probables pour l'homme (par. 26);
- A demandé aux Etats-Unis de résumer les renseignements sur les **colorants/agents de rétention de la couleur, les agents de charge et les émulsifiants** sous forme de propositions qui seraient distribuées pour observation et débat à la prochaine session du Comité (par. 31);
- A accepté l'offre du Danemark, appuyée par la France et le Royaume-Uni, de préparer une **annexe A révisée à la Norme générale pour les additifs alimentaires** pour distribution et observations avant sa prochaine session (par. 34);
- A demandé que des observations sur un document relatif à la **justification et à la nécessité technologiques des additifs alimentaires** lui soient soumises pour examen à sa prochaine session (par. 35).
- Est convenu d'envoyer une lettre circulaire demandant des informations sur les **additifs à DJA numérique restants**, comme il l'avait déjà fait en d'autres occasions (par. 37);
- A proposé d'attribuer les numéros SIN 425 et 960 à la **farine de Konjac** et au **stévioside**, respectivement, et de diffuser cette information pour observations à l'étape 3 (par. 41). Le Comité a également décidé de maintenir les amendements **au Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN)** comme point permanent de son ordre du jour (par. 43);
- Est convenu de solliciter régulièrement des propositions d'amendement au **Répertoire des auxiliaires technologiques** (par. 44);
- A approuvé et/ou a révisé les dispositions relatives aux **contaminants figurant dans les normes Codex** telles que proposées (par. 45 à 49);
- A décidé de reporter le débat sur la **méthodologie de l'évaluation de l'exposition dans la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires** à sa prochaine session (par. 50);
- A accepté l'offre de la Norvège d'élaborer un **document de synthèse sur la zéarylénone** pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 52);
- Est convenu de maintenir le projet de **limite maximale pour l'Aflatoxine M₁ dans le lait** à l'étape 7 afin de rassembler des informations supplémentaires à ce sujet (par. 55);
- Est convenu de maintenir le projet de **limite indicative et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans les arachides destinées à une transformation ultérieure** en attendant les résultats de l'évaluation de l'aflatoxine par le JECFA et la collecte d'informations supplémentaires (par. 58);

- A accepté l'offre de la délégation suédoise de réviser le **document de synthèse sur l'ochratoxine A** pour examen à sa prochaine session (par. 66);
- Est convenu de maintenir le projet de **teneur indicative pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses** à l'étape 7 en attendant la prochaine évaluation du JECFA (par. 67);
- A arrêté l'examen du projet de **teneur indicative pour le plomb dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses** à l'étape 7 (par. 68);
- A accepté l'offre du Danemark, assisté par la France et les Pays-Bas, de préparer un **document récapitulant les données existant sur le cadmium** pour examen à sa prochaine session (par. 67 et 71);
- A accepté l'offre du Danemark de réviser le **document de synthèse sur l'arsenic** pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 74);
- A accepté l'offre de la France de réviser le **document de synthèse sur la patuline** pour distribution avant sa prochaine session (par. 77);
- A accepté l'offre de l'Australie de préparer une version révisée du **document de synthèse sur l'étain** pour examen à sa prochaine session (par. 80);
- A décidé d'informer le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche qu'aucun renseignement supplémentaire sur le transfert d'**anhydride sulfureux** n'était disponible (par. 83);
- A décidé de conserver la limite maximale actuelle pour l'anhydride sulfureux dans la norme **Codex pour les abricots secs** (par. 84), et;
- A accepté l'offre de la Suède d'élaborer un avant-projet de **Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des aliments** pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 85).

TABLE DES MATIERES

Paragraphes

INTRODUCTION ET OUVERTURE DE LA SESSION	1-2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3
NOMINATION DU RAPPORTEUR	4
QUESTIONS RENVOYEEES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITES DU CODEX	5-6
RAPPORTS DES CONSULTATIONS MIXTES D'EXPERTS FAO/OMS SUR LA GESTION DES RISQUES ..	7-8
AMENDEMENTS PROPOSES AUX METHODES D'ANALYSE VISANT A DETERMINER LA PRESENCE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES.....	9-11
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX.....	12-24
PROCEDURES D'EVALUATION ET DE GESTION DES RISQUES: METHODES PROPOSEES POUR L'EVALUATION A L'APPUI DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES.....	25-26
EXAMEN DE LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	27
Avant-Projet de préambule	28
Avant-Projets de fiches techniques pour les antioxygènes, agents de conservation, stabilisants/épaississants et édulcorants	29-30
Fiches techniques pour les colorants/agents de rétention de la couleur, agents de charge et émulsifiants	31
Avant-Projet d'Annexe A révisée	32-34
Justification et nécessité technologiques des additifs alimentaires	35
Additifs à DJA non numérique	36
Catégorie d'additifs alimentaires qui feront l'objet d'une prochaine étude	37-38
EXAMEN DES NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES	39-40
AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION.....	41-43
AMENDEMENTS PROPOSES AU REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	44
CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES CODEX	45-49
METHODOLOGIE ET PRINCIPES CONCERNANT L'EVALUATION DE L'EXPOSITION DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	50
ANNEXES IV ET V A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	51-53
DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE	MYCOTOXINES
Document de synthèse sur les aflatoxines	54-55
Limites indicatives et plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans les arachides.....	56-59
Code d'usages concernant la réduction des aflatoxines dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier	60-61
Document de synthèse sur l'ochratoxine A	62-66
CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX DE L'ALIMENTATION	
Teneurs indicatives pour le cadmium et le plomb dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses	67-68
Avant-Projet de limites maximales pour le plomb	69-70
Observations des gouvernements sur le cadmium.....	71
Document de synthèse sur l'arsenic	
Document de synthèse sur la patuline	

Paragraphes

Document de synthèse sur l'étain	79-80 RAPPORT DU
GROUPE DE TRAVAIL SUR LES PRIORITES	81-82 AUTRES QUESTIONS ET
TRAVAUX FUTURS	
Transfert de l'anhydride sulfureux	83
Limites maximale pour l'anhydride sulfureux dans la Norme Codex pour les abricots secs	84
Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des produits alimentaires	85
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	86

LISTE DES ANNEXES

	Page	
ANNEXE I	LISTE DES PARTICIPANTS	19
ANNEXE II	CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX	45
ANNEXE III	PREAMBULE REVISE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES.....	60
ANNEXE IV	NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES: PROJET DE TABLEAU DES ADDITIFS DONT L'UTILISATION EST AUTORISEE DANS LES ALIMENTS EN GENERAL, SAUF INDICATION CONTRAIRE, CONFORMEMENT AUX BPF.....	66
ANNEXE V	AVANT-PROJETS DE TABLEAUX D'ADDITIFS ALIMENTAIRES (ANTIOXYGENES, AGENTS DE CONSERVATION, STABILISANTS, EPAISSISSANTS ET EDULCORANTS) EXPRESSEMENT AUTORISES DANS LES ALIMENTS (A L'ETAPE 5) (ANGLAIS SEULEMENT) (DISTRIBUEE SEPAREMENT).....	73
ANNEXE VI	PROJET DE NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES.....	74
ANNEXE VII	NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES: LISTE ANNOTEE DES CONTAMINANTS ET DES TOXINES ET SYSTEME DE CLASSEMENT DES ALIMENTS.....	76
ANNEXE VIII	ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS DONT L'EVALUATION PAR LE JECFA EST PROPOSEE.....	87
ANNEXE IX	AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES CONCERNANT LA REDUCTION DE L'AFLATOXINE B ₁ DANS LES MATIERES PREMIERES ET LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAU LAITIER.....	88
ANNEXE X	AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB.....	92

INTRODUCTION ET OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a tenu sa vingt-neuvième session à La Haye (Pays-Bas) du 17 au 21 mars 1997 à l'aimable invitation du Gouvernement des Pays-Bas. M. Hans van der Kooi, du Ministère de l'agriculture, de la gestion des ressources naturelles et des pêches, a présidé la session. Etaient présents 181 délégués représentant 45 membres de la Commission et 62 représentants de 38 organisations internationales.

2. M. J.F. de Leeuw, Directeur général du Ministère de l'agriculture, de la gestion des ressources naturelles et des pêches, a souligné dans son discours liminaire l'importance du Codex Alimentarius et plus spécialement le rôle éminent du CCFAC. L'expansion du commerce mondial dans le contexte de la mise en oeuvre des accords sur le commerce mondial a des répercussions énormes sur les travaux et le statut du Codex. M. de Leeuw a mis l'accent sur l'impact croissant des préoccupations des consommateurs sur le processus de décision concernant l'innocuité des denrées alimentaires.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR¹ (Point 2 de l'ordre du jour)

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire proposé. Il est convenu d'organiser un groupe de travail officieux pour examiner les propositions d'évaluation en priorité par le JECFA (Point 17 de l'ordre du jour) de certains additifs alimentaires et contaminants, sous la présidence de M. R. Top (Pays-Bas).

NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 3 de l'ordre du jour)

4. Le Comité a accepté la proposition du Président de nommer M. Simon Brooke-Taylor (Australie) aux fonctions de rapporteur.

QUESTIONS RENVOYEEES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITES DU CODEX² (Point 4a de l'ordre du jour)

5. Le Comité a noté qu'en ce qui concerne les teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson, le teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson, le Comité exécutif a recommandé à sa quarante-troisième session³ que le CCFAC entreprenne les travaux nécessaires à la réalisation d'une nouvelle analyse des risques présentés par le méthylmercure, comprenant une évaluation des dernières informations disponibles sur l'innocuité. On pourrait alors envisager de recommander de nouvelles options en matière de gestion des risques. Bien que l'on ait proposé de fonder les teneurs indicatives pour le méthylmercure uniquement sur le mercure, le Comité a décidé d'ajourner toute décision sur cette question jusqu'à ce que le JECFA ait effectué une l'évaluation appropriée des risques.

6. Le Comité est aussi convenu d'examiner la proposition d'inclure dans la norme révisée pour le sel de qualité alimentaire les dispositions sur l'emballage⁴ visant à préserver stabilité du sel iodé. Un projet serait présenté par la Malaisie pour examen à sa prochaine session.

RAPPORTS DES CONSULTATIONS MIXTES D'EXPERTS FAO/OMS SUR LA GESTION DES RISQUES (Point 4b de l'ordre du jour)

¹ CX/FAC 97/1.

² CX/FAC 97/2

³ ALINORM 97/3, par 25.

⁴ ALINORM 97/26, par. 29.

7. Le Comité a été informé que les consultations mixtes suivantes ont été convoquées par la FAO et l'OMS:

- La Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'application de la gestion des risques aux questions d'innocuité des denrées alimentaires; Rome, 28-31 janvier 1997;
- La Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur la consommation alimentaire et l'évaluation de l'exposition aux substances chimiques; Genève, 10-14 février 1997.

Des informations sur les résultats de ces consultations ont été fournies par M. C. Fisher (Royaume-Uni) et M. A. Rulis (Etats-Unis), respectivement rapporteur et président de ces consultations.

8. La première consultation portait sur tous les domaines de la gestion des risques relevant du Codex, notamment les additifs alimentaires et les contaminants ainsi que sur la gestion des risques microbiologiques. La consultation a recommandé des définitions, énoncé des principes généraux en matière de gestion des risques et résumé les pratiques actuelles des Comités du Codex. Les deux consultations ont souligné la nécessité d'une interaction entre l'évaluation des risques et la gestion des risques, ces deux éléments du processus d'analyse des risques devant rester néanmoins distincts l'un de l'autre structurellement. Les responsables de la gestion des risques, comme ceux représentés par le CCFAC devaient poser des questions claires et concises aux responsables de l'évaluation des risques afin que ces derniers puissent répondre de manière efficace aux besoins des responsables de la gestion des risques.

AMENDEMENTS PROPOSES AUX METHODES D'ANALYSE VISANT A DETERMINER LA PRESENCE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES⁵ (Point 5 de l'ordre du jour)

9. Aucune information supplémentaire n'a été reçue en réponse à la lettre circulaire CL 1996/11-FAC sur les méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants.

10. Le Comité a noté que la liste des méthodes d'analyse approuvée à sa vingt-huitième session (ALINORM 97/12, Annexe IV) avait été confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (10-14 mars 1997) et serait communiquée à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-deuxième session, pour adoption.

11. Le Comité a confirmé sa décision⁶ prise lors de sa dernière session, de solliciter des observations sur d'autres méthodes permettant de déterminer la présence d'additifs alimentaires ou de contaminants, en fonction de critères spécifiques, étant entendu que cette question serait examinée au cours de futures sessions au titre du point intitulé " Questions diverses".

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX⁷ (Point 6 de l'ordre du jour)

12. Le Comité est convenu que toutes les propositions concernant les concentrations maximales d'additifs alimentaires communiquées par d'autres comités du Codex pour approbation devraient faire l'objet d'une révision avant d'être incluses dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Le Comité a décidé de confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes Codex telles qu'elles étaient proposées, à quelques exceptions près, comme suit:

⁵ CX/FAC 97/3 (à paraître).

⁶ ALINORM 97/12, par. 26-30.

⁷ CX/FAC 97/4

Projet de norme pour les pousses de bambou en conserve

13. La disposition concernant l'acide tartrique (utilisé conformément aux BPF), parce que cette substance a une DJA numérique, a été confirmée provisoirement en attendant la mise au point définitive de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Projet de Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (étape 6)

14. La disposition concernant les "polyphosphates" a été confirmée provisoirement en attendant la mise au point définitive de la NGAA, parce que cette substance a une DJA numérique. Le Comité a changé la fonction des polyphosphates d'"agent de conditionnement" en "séquestrant", le groupe des phosphates n'ayant pas de fonction technologique comme agent de conditionnement.

Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelé, panés ou enrobés de pâte à frire

15. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que la DJA provisoire pour le phosphate de sodium-d'aluminium, basique et acide (SIN 541), avait été remplacée par une Dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) de 7 mg/kg de poids corporel pour l'aluminium provenant de toutes sources. L'Observateur de la CE a suggéré d'insérer des dispositions concernant d'autres épaisseurs, comme l'algue Euchema transformée (SIN 407a)) dans toutes les normes où figurent des dispositions concernant la carragénine (document CX/FAC 97/4).

Norme pour les crevettes surgelées

16. La délégation suédoise a exprimé des réserves au sujet de l'emploi du Ponceau, 4R (SIN 124). La délégation brésilienne a estimé que la fonction technologique des "régulateurs de l'acidité" attribuée aux phosphates devrait faire l'objet d'une révision, dans la mesure où ces substances étaient aussi utilisées comme agents de rétention d'eau dans des produits analogues.

Norme pour les crevettes en conserve

17. La délégation des Etats-Unis et l'Observateur de la CE ont exprimé des réserves au sujet de l'emploi de l'amaranthe (SIN 123) et les délégations suédoise, norvégienne et polonaise ont émis des réserves au sujet de tous les colorants.

Projet de norme révisée pour le beurre

18. Le β -carotène (SIN 160) a été confirmé provisoirement en raison de la différence de statut de la DJA pour le β -carotène synthétique et le β -carotène naturel. Le Comité a approuvé à titre provisoire les dispositions relatives aux régulateurs de l'acidité, notant que plusieurs d'entre eux avaient une DJA non spécifiée et pouvaient donc être utilisés à des concentrations conformes aux BPF. La délégation des Etats-Unis réservé sa position touchant l'emploi de régulateurs de l'acidité dans le beurre.

Projet de norme révisée pour les produits à base de matière grasse du lait

19. Le Comité a retiré les concentrations proposées pour le gamma tocophérol synthétique (SIN 308) et le delta tocophérol synthétique (SIN 309), le JECFA n'ayant pas procédé à leur évaluation.

Projet de norme révisée pour le lait condensé sucré

20. L'aspartame (SIN 951) n'a pas été confirmé parce que la norme ne contenait pas de conditions spécifiques d'emploi, par exemple il n'était pas précisé si l'usage en était limité à certains produits peu énergétiques (reduced energy products) inclus dans la norme. Il a été demandé au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) de clarifier ce point.

Projet de norme révisée pour le fromage

21. La délégation française a proposé d'inclure le carbone végétal (SIN 153) dans des conditions de BPF et de porter la concentration maximale d'extrait d'annato (SIN 160b) à 35 mg/kg sur bixine/norbixine pour les fromages de couleur orangée et à 15 mg/kg pour les fromages de couleur normale, afin de tenir compte de la déshydratation des fromages durant la maturation. La délégation allemande a suggéré d'inclure l'acide sorbique (SIN 200) et les sorbates (SIN 201, 202) utilisés conformément aux BPF, pour le traitement externe des fromages affinés.

22. La délégation suisse ne s'est pas prononcée au sujet de l'emploi de curcumines (SIN 100) et de chlorophylles cupriques (SIN 141).

Projet de normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles

23. Le β -carotène a été confirmé provisoirement en raison des différences de statut de la DJA selon qu'il s'agit de β -carotène synthétique ou naturel.

Autres produits

24. La délégation danoise a demandé des précisions sur les colorants confirmés dans la Norme Codex pour la viande en conserve.

PROCEDURES D'EVALUATION ET DE GESTION DES RISQUES: METHODES PROPOSEES POUR L'EVALUATION A L'APPUI DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES⁸ (Point 7 de l'ordre du jour)

25. Le Comité a remercié la délégation du Royaume-Uni de son document thématique qui proposait de nouvelles méthodes d'évaluation de l'exposition pour les additifs alimentaires. Le président du Groupe de travail ad hoc a souligné à quel point l'élaboration de méthodes d'évaluation de l'exposition était une entreprise complexe.

26. Le Comité est convenu qu'il fallait utiliser la méthode du budget pour déterminer quels additifs nécessitaient une évaluation complémentaire des risques qu'ils présentaient, et qu'un certain nombre de ces additifs devraient être envoyés au JECFA pour évaluation des données sur les risques probables pour l'homme (voir par. 32 à 34).

EXAMEN DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Rapport du Groupe de travail sur le Norme générale Codex pour les additifs alimentaires⁹ (Point 8a de l'ordre du jour)

⁸ CX/FAC 97/5 et observations des pays et organisations ci-après: Etats-Unis, Uruguay, ISA, ISDC, CEFIC (CX/FAC 97/5-Add.1); CLE, Etats-Unis, Canada (CRD 3); Norvège, Danemark, IFCGA, Consumers International (CRD 5); CE, Philippines (CRD 7).

⁹ Document de séance 1

27. La session du Groupe de travail ad hoc sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires a été présidée par M. Rulis (Etats-Unis) et Mme B. Fabech (Danemark) a fait office de rapporteur. Le président a présenté brièvement le rapport du Groupe de travail et a remercié toutes les délégations de leur apport constructif. Le Comité, se fondant sur les recommandations du groupe de travail, a pris les décisions ci-après:

Examen de l'avant-projet de Préambule révisé à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires¹⁰ (Point 8b de l'ordre du jour)

28. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de Préambule révisé de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (annexe III) à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8, en juin 1997. La délégation du Japon s'est réservé sur ce point, compte tenu du fait que la Norme impliquait que toutes les substances auxquelles un numéro SIN avait été attribué devraient être considérées comme des additifs alimentaires, alors que certaines d'entre elles étaient considérées au Japon comme des aliments..

Examen des avant-projets de fiches techniques pour les antioxygènes, agents de conservation, stabilisants/épaisseurs et édulcorants¹¹ (Point 8c de l'ordre du jour)

29. Les avant-projets de fiches techniques ont été mis au point par les Etats-Unis en utilisant des données collectées au préalable à la demande du CCFAC¹². Le Comité est convenu de supprimer la catégorie "Denrées alimentaires en général" pour les additifs à DJA numérique. Il a été entendu en outre que les fiches pour ces additifs devraient être condensées ou simplifiées, afin de faciliter l'élaboration d'une proposition qui comprenne des concentrations maximales pour examen lors de la prochaine session du Comité. Les incompatibilités entre les fiches techniques et les Normes de produits Codex devraient en même temps être éliminées mais la structure elle-même ne devrait pas être modifiée.

30. Le Comité est convenu de transmettre les dispositions révisées portant sur les additifs à DJA numérique, y compris les dispositions soumises par la Thaïlande, à la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe V).

Examen des fiches techniques pour les colorants/agents de rétention de la couleur, les agents de charge et les émulsifiants¹³ (Point 8d de l'ordre du jour)

31. Le Comité a demandé que la délégation des Etats-Unis résume les renseignements figurant dans le document CX/FAC 97/8 sous forme de propositions qui seraient distribuées pour observations et débats à sa prochaine session.

¹⁰ CX/FAC 97/6 et observations des pays et organisations ci-après IFAC (CX/FAC 97/6-Add. 1); Norvège (CRD 5), Canada, Danemark, France, Norvège, Espagne, Etats-Unis (CRD 6); CE (CRD 7).

¹¹ CX/FAC 97/7 et observations des pays et organisations ci-après: Norvège, Organisation internationale des Unions de Consommateurs (CRD 5); Canada, Espagne, Etats-Unis, France, Norvège, Thaïlande et Association internationale des producteurs de pectine (CRD 6); et CE (CRD 7).

¹² ALINORM 97/12, par. 37-38 et 48

¹³ CX/FAX 97/8 et observations des pays et organisations ci-après: Japon (CX/FAC 97/8-Add.1), Norvège, Organisation internationale des Unions de Consommateurs, IPCGA (CRD 5); Canada, Norvège, Espagne, CEFIC, CISDA, CLE, ICA, NATCOL (CRD 6); et CE (CRD 7).

Examen de l'avant-projet d'annexe A révisée¹⁴ (Point 8e de l'ordre du jour)

32. A sa vingt-huitième session, le CCFAC a accepté l'offre du Royaume-Uni de préparer une version de l'Annexe A révisée (envisagée dans la version initiale du Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires) sur la base de son document sur l'évaluation de l'exposition.¹⁵

33. Compte tenu des débats sur les méthodes d'évaluation de l'exposition à l'appui de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (par. 25-26, ci-dessus), le Comité est convenu de préparer une nouvelle Annexe A contenant une description seulement de la méthode du budget et de son utilisation pour le classement par ordre de priorité des additifs pour lesquels le JECFA va procéder à une réévaluation de l'exposition. On a noté aussi que le projet de Préambule révisé ne contenait pour l'instant aucune référence à l'Annexe A. Le Comité est convenu de ne pas poursuivre l'examen de l'approche par étapes décrite dans le document CX/FAC 97/9.

34. Le Comité a accepté l'offre du Danemark, appuyé par la France et le Royaume-Uni, de préparer une Annexe A révisée qui présenterait une nouvelle version de la méthode du budget, pour distribution et observations avant sa prochaine session.

Examen de la justification et de la nécessité technologiques des additifs alimentaires¹⁶ (Point 8f de l'ordre du jour)

35. Plusieurs délégués ont exprimé leur inquiétude au sujet de certaines concentrations maximales indiquées dans les fiches technologiques, qu'ils jugent plus élevées que nécessaire d'un point de vue technologique. Le Comité a examiné un document élaboré par la Nouvelle-Zélande, l'Australie et l'Islande sur le justification et la nécessité technologiques. Le document établit que l'approbation d'un additif alimentaire par un Etat membre devrait, dans un premier temps, être considérée comme preuve de la justification et de la nécessité technologiques de l'additif. Le Comité a demandé que des observations sur ce document tel qu'actuellement rédigé, lui soient soumises à sa prochaine session.

CONSIDÉRATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL

Additifs à DJA non numérique

36. Après un débat prolongé, le Comité est convenu d'approuver l'utilisation des additifs à DJA non numérique, conformément aux BPF, dans les produits alimentaires en général, sans mention spécifique de leur fonction technologique. Il est convenu, en outre, de joindre en annexe une liste des catégories d'aliments ou des aliments dans lesquels ces additifs n'étaient pas autorisés, ou dont l'emploi était limité, établie d'après une liste similaire en vigueur dans la CE. Le Comité est convenu de soumettre ces additifs et la liste susmentionnée à la Commission pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe IV et Appendice à l'Annexe IV), étant entendu que les gouvernements pourraient soumettre des observations à ce stade, conformément aux dispositions du Manuel de procédure du Codex.

Catégories d'additifs alimentaires qui feront l'objet d'une prochaine étude

37. Le Comité est convenu d'envoyer une lettre circulaire demandant des informations sur les additifs à DJA numérique restants, à l'exception des aromatisants, comme il l'avait déjà fait en d'autres occasions.

¹⁴ CX/FAC 97/9 et observations des pays et organisations ci-après: Japon (CX/FAC 97/9-Add. 1); Danemark, Norvège, IFCGA (CRD 5); Espagne, Etats-Unis, France, Norvège (CRD 6); et CE (CRD 7).

¹⁵ ALINORM 97/12, par. 39

¹⁶ CX/FAC 97/10 et CX/FAC 97/10-Add.1 (à paraître).

38. Le Comité a décidé de réunir, avant sa prochaine session, le Groupe de travail *ad hoc*, sous la présidence des Etats-Unis, pour affiner les propositions relatives aux fiches 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

EXAMEN DES NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES¹⁷ (Point 9 de l'ordre du jour)

39. Le Comité a examiné les normes découlant de la quarante-sixième session du JECFA (FAO FNP 52 - Add.4). Il est convenu de soumettre les substances des catégories I et II (voir Annexe VI) à la Commission pour adoption en tant que normes consultatives du Codex.

40. Le Comité a remercié le Groupe de travail *ad hoc*, qui était présidé par M. P. Kuznesof (Etats-Unis). MM. H. Wallin (Finlande) et I. Meyland (Danemark) ont occupé les fonctions de rapporteur et de responsable de catégorie, respectivement. Il a reconduit dans ses fonctions le Groupe de travail *ad hoc*, sous la présidence des Etats-Unis, en le chargeant de réviser les normes découlant de la quarante-neuvième session du JECFA.

AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION¹⁸ (Point 10 de l'ordre du jour)

41. Le Comité est convenu que le caséinate de sodium et la gélatine comestible étaient considérés comme des aliments et qu'il ne fallait pas, par conséquent, leur attribuer de numéro SIN. Il a proposé d'attribuer les numéros 425 et 960 à la farine de konjac et au stévioside respectivement, et de diffuser cette information en demandant des observations à l'étape 3. La délégation du Japon, appuyée par l'Observateur de la CE, a émis des réserves quant à l'attribution d'un numéro SIN à la farine de konjac qu'elle considère comme un aliment. Plusieurs délégations ont contesté le bien-fondé de l'appellation "farine de konjac".

42. Le Comité a examiné la proposition de l'AEA/ESA de réviser la numérotation des amidons modifiés. Le JECFA ayant prévu une évaluation des amidons modifiés lors de sa quarante-neuvième session, il a été décidé d'ajourner la décision sur cette question.

43. Le Comité a décidé en outre de maintenir les amendements au SIN comme point de l'ordre du jour et de solliciter des observations en permanence.

AMENDEMENTS PROPOSES AU REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES¹⁹ (Point 11 de l'ordre du jour)

44. Le Comité n'a reçu aucun amendement. Il a été décidé de demander de manière permanente des observations qui seront examinées au titre du point intitulé "Questions diverses".

CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES CODEX²⁰ (Point 12 l'ordre du jour)

Projet de norme pour les graisses animales spécifiées

Projet de norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles

¹⁷ Demande d'observations (CL 1996/46-FAC et Rapport d'un Groupe de travail *ad hoc* sur les normes d'identité et de pureté (CRD 2).

¹⁸ Observations du Brésil (CRD 5) et de l'Association Européenne d'Amidonnerie (CX/FAC 97/11).

¹⁹ CX/FAC 97/12 (à paraître).

²⁰ CX/FAC 97/13

Projet de norme pour les huiles végétales spécifiées

45. Le Comité a confirmé la note de bas de page selon laquelle "les produits visés par les dispositions de la présente norme devront être conformes aux concentrations maximales établies par la Commission du Codex Alimentarius, mais, dans l'intervalle, les concentrations suivantes seront applicables". Les concentrations maximales proposées pour le plomb et l'arsenic ont été confirmées provisoirement en attendant leur intégration dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires.

Projet de norme révisée pour le beurre

46. La concentration maximale de plomb a été confirmée provisoirement en attendant son intégration dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires. Les limites pour le cuivre et le fer n'ont pas été approuvées, le Comité estimant qu'il s'agissait de dispositions touchant la qualité plutôt que l'innocuité.

Projet de norme révisée pour les produits à base de matière grasse du lait

47. Les concentrations pour le cuivre et le fer n'ont pas été approuvées, le Comité estimant qu'il s'agissait de dispositions touchant la qualité plutôt que l'innocuité.

Projet de norme pour les pousses de bambou en conserve

48. Les concentrations maximales proposées pour l'étain et le plomb ont été jugées très élevées. Elles ont été confirmées provisoirement, en attendant des informations complémentaires du Comité Codex de coordination pour l'Asie.

Norme Codex révisée pour les sucres

49. Le Comité a estimé que la limite proposée pour le plomb était fondée sur des données anciennes et était trop élevée. Le Comité a aussi mis en doute la nécessité d'une limite pour l'arsenic, ce contaminant n'étant pas présent normalement dans le sucre. La limite pour le cuivre a été provisoirement confirmée, le Comité ayant estimé que, si une valeur s'avérait nécessaire, elle devait être fondée sur un chiffre précis. C'est pourquoi les limites pour ces substances ont été provisoirement confirmées en attendant des informations complémentaires du président du Comité du Codex sur les sucres ajourné *sine die*.

METHODOLOGIE ET PRINCIPES CONCERNANT L'EVALUATION DE L'EXPOSITION DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES²¹ (Point 13 de l'ordre du jour)

50. Comme le document CX/FAC 97/14 n'était pas disponible, le Comité a décidé de reporter le débat sur la méthodologie de l'évaluation de l'exposition dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires à sa prochaine session.

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS SUR LES ANNEXES IV ET V A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES²², (Point 14 de l'ordre du jour)

²¹ CX/FAX 97/14 (à paraître)

²² ALINORM 97/12, Annexe VII et observations de l'Espagne, de la Norvège et de la Suède (CX/FAC 97/15).

51. Le Comité a noté que les Annexes IV et V de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires avaient été adoptées par le Comité exécutif, à sa quarante-troisième session, à l'étape 5.

52. La délégation norvégienne a informé le Comité de l'existence d'un projet nordique portant sur la substance zéaralénone. Le Comité a décidé d'accepter l'offre de la Norvège d'élaborer, en étroite collaboration avec les autres pays nordiques, un document de synthèse sur la zéaralénone pour distribution et observations avant sa prochaine session.

53. Le Comité a renvoyé l'introduction de l'Annexe IV et l'Annexe V dans sa totalité à la Commission pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe VII).

LES MYCOTOXINES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

Document de synthèse sur les aflatoxines²³ (Point 15a de l'ordre du jour)

54. Le Royaume-Uni a présenté brièvement le document de synthèse qui avait été révisé conformément aux recommandations du CCFAC à sa vingt-huitième session²⁴. L'accent a été mis sur les conclusions et les recommandations, notamment sur la nécessité de plans d'échantillonnage pour les produits en vrac et les petites quantités sous emballage et de limites maximales spécifiques pour les produits tels qu'ils sont commercialisés. Plusieurs délégations ont été d'avis que les estimations de l'ingestion présentées dans le Tableau 2 du document de synthèse étaient très excessives. Le Comité est convenu que les mesures préventives constituaient un moyen efficace de réduire la contamination.

55. A sa vingt-huitième session, le CCFAC avait maintenu le projet de limite maximale de 0,05 µg/kg pour l'aflatoxine M1 dans le lait à l'étape 7, en attendant l'évaluation du JECFA²⁵. Plusieurs délégations ont appuyé la valeur proposée de 0,05 µg/kg. D'autres ont été d'avis qu'une limite dix fois plus élevée (0,5 µg/kg) était suffisante pour assurer la protection du public et n'imposerait pas de contraintes irréalistes aux producteurs. Le Comité, n'ayant pu arriver à un consensus, est convenu de maintenir la limite actuelle à l'étape 7 et de collecter des informations supplémentaires sur les conséquences d'une limite plus élevée pour la santé publique et les problèmes économiques qui pourraient résulter de la limite plus basse proposée.

Observations des gouvernements relatives aux projets de limites indicatives Codex et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans les arachides²⁶ (Point 15 de l'ordre du jour)

56. A sa vingt-huitième session, en l'absence de consensus²⁷, le CCFAC a différé sa décision sur le projet de limite indicative et de plan d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides destinées à une transformation ultérieure. Le Comité a renvoyé la teneur indicative et le plan d'échantillonnage à l'étape 6 pour observations supplémentaires.

57. Plusieurs délégations ont soutenu la proposition d'avancer le projet de limite indicative et de plan d'échantillonnage pour adoption définitive à l'étape 8. Comme il s'agit d'un produit destiné à subir un traitement ultérieur, la limite de 15 µg/kg a été jugée suffisante pour protéger la santé des consommateurs tout en facilitant le commerce international. Toutefois, d'autres délégations ont estimé qu'une limite plus basse,

²³ CX/FAC 97/16 et rectificatif

²⁴ ALINORM 97/12, par. 71 à 75.

²⁵ ALINORM 97/12, par. 76 à 79.

²⁶ ALINORM 97/12, Annexe VIII et observations de la Suède et de la Thaïlande (CX/FAC 97/17) et des Etats-Unis (CRD 4).

²⁷ ALINORM 97/12, par. 80-83

de 10 µg/kg d'arachides destinées à une transformation ultérieure, était nécessaire pour protéger les consommateurs.

58. Le Comité n'est pas parvenu à un consensus. Il a décidé de maintenir le projet de limite et de plan d'échantillonnage à l'étape 7 et, en attendant l'évaluation des aflatoxines par le JECFA, il est convenu de rassembler de plus amples informations sur les problèmes économiques pouvant résulter d'une limite de 10 µg/kg, et sur les conséquences pour la santé publique d'une limite de 15 µg au lieu de 10 µg/kg,

59. Le Comité a noté que le CCMAS avait récemment confirmé une méthode d'analyse pour les aflatoxines dans les arachides, convenant pour une limite de 15 µg/kg, à une époque où des limites indicatives plus basées étaient encore à l'étude. Si l'on adoptait une limite plus basse, le CCMAS pourra devoir envisager une nouvelle méthode, ce qui représenterait une perte de temps. Il a été noté que le CCFAC devait être sûr des limites définitives avant d'envoyer les méthodes d'analyse au CCMAS pour confirmation.

Observations des gouvernements sur le projet de Code d'usages Codex concernant la réduction des aflatoxines dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier²⁸ (Point 15c de l'ordre du jour)

60. Le projet de Code d'usages a été adopté à l'étape 5 par le Comité exécutif à sa quarante-troisième session. Des observations ont été sollicitées à l'étape 6, dans la lettre circulaire CL 1996/29-FAC.

61. Le Comité a remercié le Canada de son travail sur le Code d'usages et est convenu de le renvoyer, avec des amendements mineurs, à la Commission pour adoption à l'étape 8. Le projet de Code d'usages est joint en tant qu'Annexe IX.

Observations des gouvernements sur le document de synthèse sur l'ochratoxine A²⁹ (Point de l'ordre du jour 15d)

62. La délégation suédoise a présenté brièvement le document de synthèse sur l'ochratoxine A qui avait fait l'objet de débats lors de la vingt-huitième session du CCFAC³⁰. La délégation a appelé l'attention sur les données récentes concernant le vin et le raisin. Les céréales étant la cause principale de l'absorption d'ochratoxine A par l'homme, une limite maximale de 5 µg/kg a été recommandée pour ce produit.

63. Le Comité a apprécié le travail accompli par la Suède. Il a souligné la nécessité de méthodes d'échantillonnage et de méthodes d'analyse appropriées pour étayer une limite maximale et l'utilité d'un code d'usages pour le stockage et la manutention.

64. Il a été noté que, même si le JECFA avait évalué l'ochratoxine A en 1995, la génotoxicité de cette substance était encore à l'étude et qu'une mise à jour de l'évaluation des risques pourrait s'avérer nécessaire ultérieurement.

65. La nécessité de plus amples données sur les effets, dans les domaines de la géographie et des saisons, de la présence d'ochratoxine A a été mise en relief. Quelques délégués ont appuyé la limite maximale (5 µg/kg) proposée pour les céréales, tandis que d'autres ont déclaré préférer des limites plus élevées ou plus basses. L'accent a été mis sur le principe de la Norme générale selon lequel les limites s'appliquent uniquement au produit faisant l'objet d'un commerce international.

²⁸ ALINORM 97/12, Annexe IX et observations de la Suède (CX/FAC 97/18), de la FIL (CRD 3) et des Etats-Unis (CRD 4).

²⁹ CX/FAC 97/19 (Observations de la Thaïlande).

³⁰ ALINORM 97/12, par. 88-90

66. Le Comité a accepté l'offre de la délégation suédoise de réviser le document de synthèse en fonction des débats du Comité décrits ci-dessus et d'y inclure un projet de limite pour examen à sa prochaine session.

CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX DE L'ALIMENTATION

Observations des gouvernements sur les projets de teneurs indicatives pour le cadmium et le plomb dans les céréales, les légumes secs et des légumineuses³¹ (Point 16a de l'ordre du jour)

Cadmium

67. Le Comité a noté que le JECFA procéderait à une réévaluation du cadmium lors de sa session de 1999, et a décidé par conséquent de maintenir le projet de teneur indicative de 0,1 mg/kg pour les céréales, les légumes secs et les légumineuses à l'étape 7. Il a accepté l'offre du Danemark, assisté par la France et les Pays-Bas, de compiler les données existant sur le cadmium pour examen à sa prochaine session. Le Comité s'est demandé si une teneur maximale pour des produits comme les graines de pavot et les graines de tournesol était nécessaire, compte tenu de leur contribution à l'ingestion totale de cadmium.

Plomb

68. Le Comité a arrêté l'examen de la teneur indicative de 0,5 mg/kg pour le plomb dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses (à l'étape 7) en raison de sa décision d'inclure une limite de 0,2 mg/kg dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (voir par. 69 et 70).

Observations des gouvernements sur l'avant-projet de limites maximales pour le plomb³² (Point 16b de l'ordre du jour)

69. Le Comité a rappelé que l'avant-projet de limites maximales pour le plomb avait été distribué pour observations à l'étape 3, après sa session précédente, étant entendu que les limites seraient incluses dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires. Le Comité s'est demandé si une teneur maximale pour des produits comme les champignons était nécessaire, compte tenu de leur contribution mineure à l'ingestion totale de plomb.

70. Le Comité a accepté un certain nombre de modifications et a communiqué une version révisée du document à la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe X). Le Comité a demandé que toute proposition d'amendement à la liste soit accompagné d'une justification scientifique.

Observations des gouvernements sur le Cadmium³³ (Point 16c de l'ordre du jour)

71. Le Comité a confirmé de nouveau sa décision (voir par. 67), selon laquelle le Danemark, assisté par la France et les Pays-Bas, préparerait un document récapitulant les données existant sur le Cadmium pour examen à sa prochaine session.

³¹ ALINORM 97/12, Annexe VIII et CX/FAC 97/20 (Observations de la Thaïlande).

³² ALINORM 97/12, Annexe X et observations de la Suède et de la Thaïlande (CX/FAC 97/21); de la FIL (CRD 3); des Etats-Unis (CRD 4) et de l'Afrique du Sud (CRD 7).

³³ Observations des gouvernements d'Espagne CX/FAC 97/20 et du Japon CX/FAC 97/22; CRD 5

Document de synthèse sur l'arsenic, la patuline et l'étain (Point 16d de l'ordre du jour)

Arsenic³⁴

72. Le document de synthèse sur l'arsenic a été présenté par la délégation danoise. Une attention particulière a été portée aux conclusions et recommandations concernant les différentes formes d'arsenic présentes dans les produits alimentaires et dans l'environnement, et les possibilités de réduire la contamination par des mesures prises à la source. Des mesures supplémentaires n'ont été proposées que pour les formes d'arsenic suscitant des préoccupations d'ordre toxicologique, notamment les formes inorganiques As (III) et As (IV). On a noté les possibilités d'ingestion de fortes doses d'arsenic provenant de l'eau de boisson et des fruits de mer et des algues.

73. Tout en convenant que les teneurs maximales devraient s'appliquer à des formes spécifiques d'arsenic, le Comité a estimé qu'il était trop tôt pour suspendre l'application des teneurs maximales actuelles fondées sur l'arsenic total, recommandées par le Codex Alimentarius. La décision a été reportée à la prochaine session du Comité.

74. Le Comité a remercié le Danemark et a accepté l'offre de sa délégation de poursuivre l'élaboration du document de synthèse en y intégrant toutes les observations, en vue de sa distribution, pour observations et examen à sa prochaine session. La nouvelle version sera distribuée avant la prochaine réunion.

Patuline³⁵

75. Le document de synthèse sur la patuline a été présenté par la France. Il comprend des données analytiques fournies par le Royaume-Uni et les Etats-Unis. La contamination par la patuline touche spécialement les fruits, surtout les pommes. La quantité de jus de pomme consommée par les enfants peut susciter des inquiétudes dans certains pays. Les concentrations peuvent être réduites grâce aux BPA et aux BPF (élimination des fruits abîmés). La fermentation alcoolique détruit la patuline. Il a été proposé une concentration maximale de 25 µg/kg pour le jus de pomme, afin de protéger le consommateur.

76. Les débats ont porté sur la forte consommation de jus de pomme par les nourrissons et les enfants, la méthode d'analyse, le classement dans le groupe 3 du point de vue des effets cancérogènes (CIRC) et les possibilités d'éviter la contamination grâce aux BPA et aux BPF. Le Comité n'est pas parvenu à un consensus sur la teneur maximale proposée de 25 µg/kg. Plusieurs pays ont suggéré qu'une teneur maximale de 50 µg/kg serait suffisante pour protéger la santé publique.

77. Le Comité a remercié la France de ses efforts et a décidé de demander aux gouvernements d'envoyer des renseignements supplémentaires sur la patuline à la France. Le Comité a accepté l'offre de la délégation française de mettre à jour le document de synthèse sur la patuline, pour distribution avant sa prochaine session.

Etain³⁶

78. L'Australie a présenté brièvement le document de synthèse sur l'étain, préparé par l'Australie, l'Indonésie et la Thaïlande. Ce document est centré sur les problèmes posés par l'étain inorganique. Les aliments en conserve représentaient la cause majeure d'exposition de l'homme à l'étain. Les plus fortes concentrations d'étain se trouvaient dans les produits alimentaires agressifs comme l'ananas, les jus de fruits et

³⁴ CX/FAC 97/23-Partie I et observations du Royaume-Uni, de la Suède et de l'AOAC (CX/FAC 97/23-Add.1), du Canada et de la Norvège (CRD 3) et de l'Allemagne (CRD 5)

³⁵ CX/FAC 97/23-Partie II

³⁶ CX/FAC 97/23-Partie III

la purée de tomates conservés en boîtes d'étain non laqué. L'étain n'était pas très toxique, bien qu'on ait signalé des cas d'irritation gastrique à la suite d'une exposition aiguë à 100 ppm dans l'aliment. Il n'était donc pas nécessaire de fixer une limite générale pour l'étain. Une limite supérieure de 250 mg/kg dans les aliments en conserve était suggérée dans le document de synthèse.

79. Sur la question des aliments en conserve, les débats ont porté sur la présence de l'organotin dans le poisson et d'autres produits de la mer et l'établissement d'une limite plus basse pour les aliments liquides que pour les solides. La délégation allemande a suggéré une teneur maximale de 200 mg/kg dans les aliments en conserve liquides et de 250 mg/kg dans les autres aliments en conserve. Le Comité a estimé qu'il était prématuré d'examiner la limite supérieure de 250 mg/kg qui avait été suggérée pour les aliments en conserve.

80. Le Comité a estimé que le document de synthèse constituait un bon point de départ et a remercié l'Australie, l'Indonésie et la Thaïlande de leurs efforts. Le Comité a demandé ensuite aux gouvernements d'envoyer des informations complémentaires aux pays auteurs du document afin de permettre l'élaboration d'une version mise à jour pour examen lors de sa prochaine session.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES PRIORITES³⁷ (Point 17 l'ordre du jour)

81. M. R. Top (Pays-Bas) a présenté le rapport du Groupe de travail ad hoc sur les priorités pour le JECFA. M. Herman (JECFA) avait assumé les fonctions de rapporteur. Le Comité a accepté les priorités proposées par le Groupe de travail telles qu'elles sont établies dans l'Annexe VIII.

82. Le Comité a décidé que la demande de l'Organisation Internationale des Unions de Consommateurs, tendant à ce que le JECFA réévalue tous les additifs alimentaires et contaminants pouvant avoir une action hormonale (troubles endocriniens) ne pourrait être examinée tant que l'Organisation Internationale des Unions de Consommateurs n'aurait fourni des informations plus spécifiques sur les substances à évaluer.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 18 de l'ordre du jour)

Transfert de l'anhydride sulfureux

83. Le Comité a rappelé sa décision³⁸ de rassembler des informations sur le transfert de l'anhydride sulfureux, des matières premières dans le produit final, dans la Norme Codex révisée pour les crevettes en conserve, comme demandé par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche³⁹. Les gouvernements n'ayant pas envoyé d'observations en réponse à la lettre circulaire du CCFAC à ce sujet (CL 1996/11-FAC), il a été décidé d'informer le CCFFP qu'aucun renseignement supplémentaire n'était disponible.

Limite maximale pour l'anhydride sulfureux dans la Norme Codex pour les abricots secs

84. A sa vingt-huitième session, le Comité est convenu de collecter des données supplémentaires au sujet de la demande de la délégation de Turquie de relever la limite fixée pour l'anhydride sulfureux dans la Norme Codex pour les abricots secs de 2 000 à 2 500 mg/kg⁴⁰. Les gouvernements n'ayant pas répondu à la demande d'information que leur a adressé ensuite le CCFAC (CL 1996/11-FAC), il a été décidé de conserver la limite maximale actuelle de 2 000 mg/kg pour l'anhydride sulfureux qui figure dans la Norme Codex pour les abricots secs.

³⁷ Rapport du Groupe de travail sur les priorités (CRD 8) et observations de la Suède (CX/FAC 97/24) et de l'Organisation internationale des Unions de Consommateurs (CRD 5).

³⁸ ALINORM 97/12, par. 7

³⁹ ALINORM 95/18, par. 93

⁴⁰ ALINORM 97/12, par. 8

Codes d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des produits alimentaires

85. Le Comité a rappelé sa décision de ne pas poursuivre l'examen du Code ci-dessus. Il a été noté que les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex traitaient des mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires⁴¹ en général. Le Comité a décidé d'examiner la nécessité de mesures plus spécifiques et, par conséquent, a accepté l'offre de la Suède d'élaborer un Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des aliments, pour distribution, observations et examen lors de sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 19 de l'ordre du jour)

86. Le Comité a été informé que sa trentième session se tiendrait, sous toutes réserves, à La Haye du 9 du 13 mars 1998.

⁴¹

ALINORM 97/12, par. 91-92

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS
Etat d'avancement des travaux

OBJET	ETAPE	SUITE A DONNER	DOCUMENT
Avant-projet de préambule révisé à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	8	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 97/12A Annexe III
Norme générale pour les additifs alimentaires: liste des additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général, sauf indications contraires, conformément aux BPF; catégories d'aliments ou aliments dans lesquels les additifs dont l'utilisation est limitée par les BPF ne sont pas autorisés ou le sont avec des restrictions	8	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 97/12A Annexe IV et Appendice à l'Annexe IV
Annexes I, II et III de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments	8	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 97/12, Annexe VI
Annexes IV et V de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments	8	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 97/12A, Annexe VII
Code d'usages pour la réduction de l'aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier	8	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 97/12A, Annexe IX
Normes consultatives Codex	8	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 97/12, Annexe V et ALINORM 97/12A, Annexe VI
Amendements au Système international de numérotation	8	22e session de la Commission du Codex Alimentarius Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12, par. 54 et ALINORM 97/12A, par. 41-43
Norme générale pour les additifs alimentaires: tableaux des antioxygènes, agents de conservation, stabilisants, épaississants et édulcorants à dose journalière admissible numérique	5	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 87/12A, Annexe V
Avant-projet de limites maximales pour le plomb	5	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 97/12A, Annexe X.
Amendements au Manuel de procédure du Codex Alimentarius (Lignes directrices à l'usage des Comités du Codex)	---	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 97/33, Annexe IV
Méthodes d'analyse pour la détermination des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments	---	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 97/12, Annexe IV et ALINORM 97/12A,

OBJET	ETAPE	SUITE A DONNER	DOCUMENT
les aliments		Gouvernements 30e session du CCFAC	par. 9-11
Colorants, agents de rétention de la couleur, agents de charge et émulsifiants	2/3	Etats-Unis/Secrétariat Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 31
Annexe A révisée de la Norme générale pour les additifs alimentaires	2/3	DANEMARK /FRANCE /ROYAUME-UNI Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 32-34
Justification et nécessité technologiques de l'utilisation des additifs alimentaires	2/3	Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 35
Acidifiants, régulateurs de l'acidité, agents anti-agglomérants, agents antimoussants, sels émulsifiants, agents affermissants, exaltateurs d'arômes, agents de traitement des farines, agents moussants, agents gelifiants, agents de glaçage, humectants, agents propulseurs et agents de levuration	2/3	Etats-Unis 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 37
Amendements au Répertoire des auxiliaires technologiques	3	Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 44
Méthodologie et principes de l'évaluation de l'exposition dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires	2/3	Royaume-Uni Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 50
Limite maximale pour l'aflatoxine M1 dans le lait	7	Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 55
Teneurs indicatives et plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans les arachides	7	Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 56-59
Document de synthèse sur l'ochratoxine A		Suède 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 62-66
Projet de teneur indicative pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses	7	30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 67
Document de travail sur le cadmium		Danemark/France/Pays-Bas 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 67 et 71
Document de synthèse sur l'arsenic		Danemark Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 72-74
Document de synthèse sur la patuline		Gouvernements France 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 75-77
Document de synthèse sur l'étain		Gouvernements Australie	ALINORM 97/12A, par. 78-80

OBJET	ETAPE	SUITE A DONNER	DOCUMENT
		30e session du CCFAC	
Document de synthèse sur la zéaralénone		Norvège Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 52
Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires	2/3	Suède Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 85
Additifs alimentaires et contaminants à évaluer en priorité par le JECFA		Gouvernements 30e session du CCFAC	ALINORM 97/12A, par. 81-82

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session: H. van der Kooi
Président de la Session: Ministry of Agriculture, Nature
Presidente de la Reunión: Management and Fisheries
 International Agricultural Centre
 P.O. Box 88
 6700 AB Wageningen
 The Netherlands
 Tel.: + 31.317.490.223
 Fax: + 31.317.418.552
 E-mail: h.van.der.kooi@iac.agro.nl

ARGENTINA
ARGENTINE

Mrs G. Palma
 Embassy of Argentina
 Javastraat 20
 2585 AN The Hague
 The Netherlands
 Tel.: +31 70 3654836
 Fax: +31 70 3924900

Dra J. Colangelo
 Jefe de Departamento
 INAL-ANMAT
 Ministerio de Salud
 Estados Unidos 25
 Buenos Aires
 Tel.: +54 340 0800
 Fax: +54 340 0800

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr Simon Brook-Taylor
 Program Manager, Product Standards
 Australia New Zealand
 Food Authority (ANZFA)
 PO Box 7186
 Canberra MC ACT 2610
 Tel: + 61 6 271 2225
 Fax: + 61 6 271 2278
 E-mail: simon_brooke-taylor@anzfa.gov.au

AUSTRIA

A. Zilberszac
 Civil Servant
 Ministry of Consumer Protection
 A-1031 Vienna
 Tel.: +43 1 71172/4617
 Fax: +43 1 7137952

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Ch. Crémer
 Inspecteur Principal Chef de Service
 Ministère de la Santé
 CAE, Quartier Esplanade
 B-1010 Brussels
 Tel: +32 2 210 48 43
 Fax: +32 2 210 48 16
 E-mail: charles.cremer@health.fgov.be

W. Cools
 Director, Public Affairs
 PURATOS
 Industrielaan 25
 1702 Dilbeek
 Tel: +32 2 481 4444
 Fax: +32 2 466 2581

Dr G. Kayaert
Nestlé Coordination Centre
Birminghamstraat 221
B-1070 Brussels
Tel: +32 2 529 5330
Fax: +32 2 529 5620

G. Morelle
Regulatory Affairs Expert
AMYLUM Group
Burchtstraat 10
9300 Aalst
Tel: +32 53 733454
Fax: +32 53 733070

Mrs C. Vinkx
Food Inspector
Ministerie van Sociale Zaken
Volksgezondheid en Leefmilieu
RAC 11th Floor
B 1010 Brussels
Tel: +32 2 210 4843
Fax: +32 2 210 4816
E-mail: christine.vinkx@health.fgov.be

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Mrs M.C. Figueiredo Toledo
Representative of the Ministry of Health
Faculty of Food Engineering
State University of Campinas-Unicamp
P.O. Box 6121
13081-970 Campinas SP
Tel.: +55 192 398653
Fax: +55 192 397890
E-mail: macecil@fea.unicamp.br

CANADA

Dr B.L. Huston
Chief, Chemical Health Hazard Assessment
Division, Food Directorate
Health Protection Branch, Health Canada
Ottawa, Ontario K1A 0LZ
Tel.: +1 613 957 1826
Fax: +1 613 990 1543
E-mail: bev.huston@isdtcp3.hwc.ca

J.A. Drum
Adviser, Canadian Food Industry
42 Overlea Blvd. Suite 100
Toronto, Ontario M4H 1B8
Tel.: +1 416 467 2210
Fax: +1 416 467 2223

J.W. Salminen
Head, Food Additives and Contaminants Section
Chemical Health Hazard Assessment Division
Health Protection Branch
Health Canada
1st Floor E., Banting Building
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: +1 613 957 1700
Fax: +1 613 990 1543
E-mail: john_salminen@isdtcp3.hwc.ca

CHILE
CHILI

S. Díaz Torreblanca SAG
Medico Veterinario
Ministerio de Agricultura
Las Encinas 3353
Nunoa
Santiago
Tel: +56 2 9682244
Fax: +56 2 6716184

Jorge Carvajal
First Secretary, Embassy of Chile
Mauritskade 51
2514 HG The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3639884
Fax: +31 70 3616227

CHINA
CHINE

Liu Shengming
Director, China Imp./Exp. Commodity Inspection
Technology Institute
No. 3A, GaoBeiDian BeiLu
Chao Yang District, Beijing 100025
Tel: +86 10 65062630
Fax: +86 10 65005968

Ms Cai Chun

Senior Engineer and Deputy Director of
Guangzhou Imp./Exp. Food Inspection Center
Building 15-1, no. 100 XianLie ZhongLu
Guangzhou 510070
Tel: +86 20 87668260
Fax: +86 20 87786962

Lin Liming

Senior Engineer of Shandong Import and Export
Commodity Inspection Bureau
70 QutangXiaLu
Qingdao 266002, Shan Dong
Tel: +86 532 2879567
Fax: +86 532 2862731

COLOMBIA

José I. Villegas

Minister Plenipotentiary
Embassy of Colombia
Groot Hertoginnelaan
2517 EG The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3614545
Fax: +31 70 3614636

CZECH REPUBLIC REPUBLIQUE TCHEQUE REPUBLICA CHECA

Turek

Head of National Reference Centre for Toxic
Substances in Food
National Institute of Public Health
Srobarova 48
10042 Prague 10
Tel.: +420 2 67310596
Fax: +420 2 67310291

Kodl

Head of National Reference Laboratory on Food
Additives
National Institute of Public Health
Srobarova 48
10042 Prague 10
Tel.: +420 2 67082318
Fax: +420 2 67310291

DENMARK DANEMARK DINAMARCA

Mrs B. Fabech

Scientific Adviser, National Food Agency
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Tel: +45 396 96600
Fax: +45 396 60100
E-mail: bfa@lst.min.dk

Dr T. Berg

Ministry for Food, Agriculture and Fisheries
Deputy Head of Division
National Food Agency
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Tel: +45 396 96600
Fax: +45 396 60100
E-mail: tb@lst.min.dk

Ms K. Jacobsen

Head of Department, M.Sc. Food Science
Confederation of Danish Industries
DK-1787 Copenhagen V
Tel: +45 33 773377
Fax: +45 33 773300

Ms L. Lundby

Food Scientist
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
DK-8000 Aarhus C
Tel: +45 87 312000
Fax: +45 87 312001
E-mail: llu@mejeri.dk

Mrs I. Meyland

Senior Scientific Adviser
National Food Agency of Denmark
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Tel: +45 39 696600
Fax: +45 39 660100
E-mail: ime@lst.min.dk

Ms A. C. Spork

Consultant
Confederation of Danish Industries
DK-1787 Copenhagen V
Tel: +45 33 773377
Fax: +45 33 773300

EGYPT

EGYPTE

EGIPTO

Dr Abdel Azim Abdel Razek Bayoumy
Assistant Director
Food Safety Department
Ministry of Health
Magles El Shaab Street
Cairo
Tel: +20 2 354 9696
Fax: +20 2 354 8152

Dr Said Abd El Moniem Hassan Mohamed
Researcher
Central Laboratory for Food and Feed
9 Gaama Street
Giza, Cairo
Tel.: +20 2 5732280
Fax: +20 2 5732280

Ahmed Gaballa
Scientific Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries Ltd.
P.O. Box 7052
Nasr City, Free Zone
Cairo 11471
Tel.: +20 2 271 8820
Fax: +20 2 271 8828

FINLAND

FINLANDE

FINLANDIA

Mrs L. Rajakangas
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 230
FIN-00171 Helsinki
Tel: +358 9 160 3730
Fax: +358 9 160 2648
internet: liisa.rajakangas@ktm.vn.mailnet.fi

S. Heiskanen
Assistant Manager
Finnish Food and Drink Industries' Federation
P.O. Box 115
FIN-00241 Helsinki
Tel: +358 9 148871
Fax: +358 9 14887201

Mrs E-R Venäläinen

Chemist
National Veterinary and Food Research Institute
P.O. Box 368
FIN-00231 Helsinki
Tel: +358 9 3931903
Fax: +358 9 3931920
E-mail: eija-riitta.venalainen@eela.elisa.fi

Mrs H. Wallin

Senior Research Scientist
VTT Biotechnology and Food Research
Technical Research Centre of Finland
P.O. Box 1500
FIN-02044 VTT
Tel: +358 9 4565193
Fax: +358 9 4552103
E-mail: harriet.wallin@vtt.fi

FRANCE

FRANCIA

Ms C. Servoz

DGCCRF
Ministère de l'Economie et des Finances
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel: +33 1 44 97 32 04
Fax: +33 1 44 97 30 43

H. Ferry-Wilczek

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche
et de l'Alimentation
Direction générale de l'Alimentation
175, Rue de Chevaleret
75013 Paris cedex 13
Tel: +33 1 49 55 58 72
Fax: +33 1 49 55 83 14

B. Andre

DGCCRF
Ministère de l'Economie et des Finances
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris cedex 13
Tel: +33 1 44 97 32 01
Fax: +33 1 44 97 3037

J.C. Attale
Regulatory Affairs Manager, SBI
4, Place des Ailes
92641 Boulogne-Billancourt
Tel: +33 1 4712 2698
Fax: +33 1 4712 2700

Mrs Dr S. Coulon
Ministère de l' Agriculture, de la Pêche
et de l' Alimentation
DGAL - SDSPA Bureau Pharmacie
175, Rue de Chevaleret
75013 Paris cedex 13
Tel: +33 1 49 55 81 21
Fax: +33 1 49 55 43 98

Mrs N. Delfaut
ATLA
34, Rue de Saint-Petersbourg
75382 Paris cedex 08
Tel: +33 1 49707272
Fax: +33 1 42806362

Mr J.P. Doussin
DGCCRF
Ministère de l'Economie et des Finances
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris cedex 13
Tel: +33 1 44973470
Fax: +33 1 44973037
E-mail: jean-pierre.doussin@pa.finances.gouv.fr

J.M. Heintz
Nestlé-France
7, Boulevard Pierre Carle, BP. 900 Noisiel
77446 Marne-la-Vallée cedex 2
Tel: +33 1 60 53 20 78
Fax: +33 1 60 53 54 65

H. Lafforgue
Danone
7, Rue de Téhéran
75381 Paris cedex 08
Tel: +33 1 44 35 20 20
Fax: +33 1 44 35 25 99

Mrs V. Legros
Nestlé-France
7, Boulevard Pierre Carle, BP. 900 Noisiel
77446 Marne-la-Vallée cedex 02
Tel: +33 1 6053 2116
Fax: +33 1 6053 5465

Mrs A. Loc'h
Affaires Réglementaires
Danone Branche Biscuits
6, Rue Edouard Vaillant, BP 16
91201 Athis-Mons
Tel: +33 1 69541230
Fax: +33 1 69541309

Mrs N. Josien
Regulatory Affairs Department
Roquette Frères
62136 Lestrem
Tel.: +33 3 21633747
Fax: +33 3 21273505

Dr H. Nordmann
Director Regulatory Affairs EU/Africa/M.East
c/o NutraSweet AG
Innere Güterstrasse 2-4
Zurich 6300
Switzerland
Tel.: +41 41 728 6666
Fax: +41 41 728 6565

Mrs A. Venant
CNEVA Paris
43, Rue de Dantzig
75015 Paris
Tel: +33 1 55762174
Fax: +33 1 55762706
Verger
Director, Foch Research Centre
University René Descartes
45, Rue des Saints-Pères
75006 Paris
Tel: +33 1 42968421
Fax: +33 1 40209685
E-mail: foch@mail.club-internet.fr

Mrs C. Vigreux
Regulatory Affairs Department Manager
Roquette Frères
62136 Lestrem
Tel: +33 3 21633763
Fax: +33 3 21273505

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

P. Kuhnert
Bundesministerium für Gesundheit
Am Probsthof 78D
53801 Bonn
Tel: +49 228 941 4142
Fax: +49 228 941 4941

Dr F. Frosch
BASF AG
Ludwigshafen
Tel.: +49 621 6046167

Mrs B. Grothe
Referent Lebensmittel Recht
Südzucker AG
Winkelsweg 2
53175 Bonn
Tel: +49 228 376 555
Fax: +49 228 373 874

Dr R. Langlais
Director Scientific and Regulatory Affairs
Coca-Cola GmbH
Frankenstrasse 348
45133 Essen
Tel.: +49 201 8211361
Fax: +49 201 8211773

H-E. Muermann
Secretary, Verband der Deutschen
Essenzenindustrie e.v.
Meckenheimer Allee 87
53115 Bonn
Tel.: +49 228 653711
Fax: +49 228 637940

Mrs B. Muermann
Adviser
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.v.
Godesbergen Allee 157
53175 Bonn
Tel.: +49 228 8195337
Fax: +49 228 375069

Dr D. Müller
Principal Scientist
Procter & Gamble GmbH
Sulzbahnstrasse 40
D-65823 Schwalbach
Tel: +49 6196 894398
Fax: +49 6196 894476

Dr H. Rosner
Federal Institute for Health
Protection of Consumers and Veterinary
Medicine
Naumburgerstr. 96a
07743 Jena
Tel.: +49 3641 804265
Fax: +49 3641 804228

Dr G.W. von Rymon Lipinski
Hoechst AG
Director Scientific & Regulatory Affairs
D-65926 Frankfurt
Tel: +49 69 305 3569
Fax: +49 69 305 83520

Mrs A. Sentko
Palahuit Süßungsmittel GmbH
Manager Regulatory Affairs
Gottlieb-Daimlerstrasse 12A
68165 Mannheim
Tel: +49 621 421 144
Fax: +49 621 421 165

Mrs J. Schaub
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Tel.: +49 228 5293329
Fax: +49 228 5294404

F.J. Schüller
Bundesministerium für Wirtschaft
Postfach
53123 Bonn
Tel.: +49 228 615 4221
Fax: +49 228 615 3468

Willenbrock
Ministry for the Environment
Nature Conservation & Nuclear Safety
Tel.: +49 228 3052721
Fax: +49 228 3053524

GREECE
GREQUE
GRECIA

Gerakopoulos
Head, Food Safety and Inspection Division
Directorate of Food Processing,
Standardization and Quality Control
Ministry of Agriculture
2, Acharnon Street
Gr- 101 76 Athens
Tel: +30 1 5246364
Fax: +30 1 5238337

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr J. Sohar
Head, Department of Toxicological Chemistry
National Institute of Food Hygiene and
Nutrition
Gya'li u 3/a
1097 Budapest
Tel: +36 1 215 5293
Fax: +36 1 215 1545

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

J. Gislason
Director of Office
Office of Food and Hygiene
Environmental and Food Agency Armul I 1A
P.O. Box 8080
128 Reykjavik
Tel: +354 568 8848
Fax: +354 568 1896
E-mail: jong@hollver.is

INDONESIA
INDONESIE

Gunawan
Deputy Assistant to the Minister of Food Affairs
Bulog II, Gatot Subroto 49
Jakarta
Tel.: +62 21 5210285
Fax: +62 21 5210292

Marsudi
First Secretary
Embassy of Indonesia
Tobias Asserlaan 8
2517 KC The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3108123

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

J.J. Fleming
Department of Agriculture, Food and Forestry
6 East, Agriculture House
Kildare Street
Dublin 2
Tel.: +353 1 607 2603

J. Quigley
Senior Chemist, State Laboratory
Abbotstown, Castleknock
Dublin 15
Tel: +353 1 8217700
Fax: +353 1 8217320

ISRAEL

E. A. Ziv
Ministry of Health
Food Control Administration
P.O. Box 20301
Tel Aviv 61203
Tel: +972 3 5634815
Fax: +972 3 5619549

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mrs A. Bocca
Direttore Reparto Alimenti Lipidici
Istituto Superiore della Sanità
Viale Regina Elena 299
00161 Rome
Tel: +39 6 49902397
Fax: +39 6 49902377

Porcelli
Dirigente Superiore Chimico
Ministero della Sanità
Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità
Pubblica Veterinaria
Piazza G.Marconi 25
00144 Rome
Tel: + 39 6 59943238
Fax: + 39 6 59943676

Lo Turco
Segretario Generale Comitato Nazionale Codex
Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e
Forestali
Via Sallustiana 10
Roma
Tel: + 39 6 4880273
Fax: + 39 6 4880273

F. Filippini
Funzionario Federchimica
Via Accademia 33
20131 Milano
Tel: +39 2 26810354
Fax: +39 2 26810349

JAPAN **JAPON**

Toshihito Ikeda
Deputy Director
Ministry of Health and Welfare
Food Sanitation Division
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-45
Tel: +81 3 3595 2326
Fax: +81 3 3503 7965
E-mail: TI-JAA@mhw.go.jp

Kazuyoshi Hiramatsu
Dep. Director
Ministry of Health and Welfare
Food Chemistry Division
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Tel: +81 3 3503 1711
Fax: +81 3 3501 4868
E-mail: KH-IGG@mhw.go.jp

Takashi Yamada
National Institute of Health Sciences
1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku
Tokyo
Tel: +81 3 3700 1141
Fax: +81 3 3707 6950
E-mail: yamada@nihs.go.jp

Jun Koide
Chief, Standard and Labelling Division
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100
Tel: +81 3 3501 4094
Fax: +81 3 3502 0438

Osamu Kasugai
Director, Office of Quality Evaluation
Food Agency
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
1-2-1 Shiohama, Koutou-ku
Tokyo 135
Tel: +81 3 5683 5850
Fax: +81 3 5683 5871
Kenji Ishii
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Tel: +81 3 3403 2111
Fax: +81 3 3478 0059

Kohei Kojima
Professor Emeritus
Azabu University
Fuchinobe
Sagamihara-shi 229
Tel: +81 427 547111
Fax: +81 427 547661

Fumitake Fukutomi
Technical Advisor
Japan Food Industry Centre
6-18 Kamimeguro 3-chome
Meguro-ku, Tokyo 153
Tel: +81 3 3716 2152
Fax: +81 3 3716 2700

KENYA

J.K. Keeru
Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi
Tel.: +254 2 502210
Fax: +254 2 503293

L.W. Wayamba
Senior Public Health Officer
Ministry of Health
P.O. Box 30016
Nairobi
Tel.: +254 2 717077

KOREA (REPUBLIC OF)
COREE (REPUBLIQUE DE)
COREA (REPUBLICA DE)

Tal Soo Lee
Senior Researcher
Korea Food and Drug Administration
Division of Food Additives
5, Nokbun-dong Eunpyung-Ku
Seoul
Tel: +82 2 380 1688
Fax: +82 2 382 4892
E-mail: kifh@nownuri.nowcom.co.kr

Young-Ja Lee
Senior Researcher
Korea Food and Drug Administration
Division of Natural Food Additives
5, Nokbun-dong, Eunpyung-Ku
Seoul
Tel: +82 2 380 1692
Fax: +82 2 382 4892
E-mail: kifh@nownuri.nowcom.co.kr

Yang-Hee Cho
Korea Institute of Food Hygiene
Food Hygiene Research Department
Noryangin Dong 57-1 Dongjak-ku
Seoul
Tel: +82 2 826 2100
Fax: +82 2 824 1762
E-mail: kifh@nownuri.nowcom.co.kr

Mrs Maphutheho Ranooe
First Secretary
Lesotho Embassy
Via Serchio, 8
00198 Roma
Italy
Tel: +39 6 8542496
Fax: +39 6 8542527

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Dr Wan Mahmud Othman
Deputy Director General
Ministry of Health, Block E Office Complex
Jalan Dungun, Bukit Damansara
50490 Kuala Lumpur
Tel: +60 3 2542488
Fax: +60 3 2539345
E-mail: mahmud@dph.gov.my

Ms Shamsinar Abdul Talib
Principal Assistant Director
Food Quality Control Division
Ministry of Health, Block E Office Complex
Jalan Dungun, Bukit Damansara
50490 Kuala Lumpur
Tel: +60 3 2540088
Fax: +60 3 2537804
E-mail: sat@dph.gov.my

Ms Rahman Ali
Scientific Officer/Chemist
Department of Chemistry Malaysia
Jalan Sultan
46661 Petaling Jaya
Selangor
Tel: +60 3 7569522
Fax: +60 3 7556764
E-mail: rahmah@jkpj.kimia.gov.my

MEXICO
MEXIQUE

LESOTHO

M.M. Adade
Technical Advisor
Productos Roche SA de CV
Av. Universidad 902
Col. Santa Cruz Atoyac
Mexico DF
Tel.: +52 5 726 9648
Fax: +52 5 726 9792
E-mail: mauricio.adade@roche.com

Arriazola
Embassy of Mexico
Nassauplein 17
2585 EB The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 364 3844
Fax: +31 70 356 0543

MOROCCO

Dr A. Dahmani
Ingenieur en Industrie Agro-Alimentaires
Division de la Repression des Fraudes
Station Dbagh - Avenue Hassan II
B.P. 4495
Rabat
Tel.: +212 7 298150
Fax: +212 7 298150

Najib Doubiani
Directeur Technique
The Coca-Cola Company
B.P. 8062
Casablanca
Tel.: +212 2 335053
Fax: +212 2 335105

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES-BAJOS

R. Top
Ministry of Health, Welfare and Sports
Food and Nutrition Section
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
Tel: +31 70 340 6963
Fax: +31 70 340 5177

Dr C.A.L. Bercht
Head, Legislation and Quality Affairs
Dutch Dairy Association
P.O. Box 165
2700 AD Zoetermeer
Tel: +31 79 3430304
Fax: +31 79 3426185

A. Huisman
Saralee - DE
Food Legal Department
P.O. Box 3
8500 AA Joure
Tel.: +31 513 488593
Fax: +31 513 488840

G. Kleter
Ministry of Health, Welfare and Sports
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
Tel: +31 70 3406933
Fax: +31 70 3405435

D.G. Kloet
Scientific Adviser on Contaminants in Food
RIKILT-DLO
P.O. Box 230
6700 AE Wageningen
Tel.: +31 317 475562
Fax: +31 317 417717

W. de Koe
Ministry of Health, Welfare and Sports
General Inspectorate for Health Protection
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
Tel: +31 70 3406960
Fax: +31 70 3405435
E-mail: wjdeko@bird.nl

G.M. Koornneef
General Commodity Board for
Arable Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
Tel: +31 70 370 8323
Fax: +31 70 370 8444

N. Lucas Luijckx
Ministry of Health, Welfare and Sport
Department for Public Health
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
Tel: +31 70 340 6875
Fax: +31 70 340 5177

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mrs M. J. Riordan
Senior Advisor
Ministry of Health
Food and Nutrition Section
P.O. Box 5013
Wellington
Tel: +64 4 496 2257
Fax: +64 4 496 2340
E-mail: marion-riordan@moh.govt.nz

NORWAY
NORVEGE
NORVEGA

Ms K. Faerden
Head, Food Chemistry and Toxicology Section
Norwegian Food Control Authority SNT
P.O. Box 8187 DEP
N-0034 Oslo 1
Tel: +47 22 246650
Fax: +47 22 246699
E-mail: kirstin.ferden@snt.dep.telemex.no

G.S. Eriksen
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187
0034 Oslo
Tel: +47 22 246650
Fax: +47 22 246699
E-mail: gunnar.eriksen@snt.dep.telemex.no

PHILIPPINES
FILIPINAS

Dr A. Lustre
Director, Food Development Centre
National Food Authority
Department of Agriculture
FII Complex, Taguig
Metro Manila
Tel: +63 2 818 7110
Fax: +63 2 817 5262
E-mail: aolustre@mnl.sequel.net

Dr H.J. Bixler
Technical Advisor to the Philippine Delegation
Brown's Head Ventures
P.O. Box 252
33 Mt Ephraim Road
Searsport ME 04974
USA
Tel: +1 207 548 2636
Fax: +1 207 548 2921
E-mail: shemberg@agate.com

Mr R.G. Borillo
Commercial Attaché
Philippine Trade and Investment Office
Embassy of the Philippines
Avenue Louise 207, bte 5
7th Floor Coté Chatelain
1050 Brussels
Belgium
Tel: +32 2 6494400
Fax: +32 2 6498940

Mr S. Buban
Trade and Industry Development Specialist
357 Sen. Gil Puyat Street
Makati City
Tel: +63 2 8904669
Fax: +63 2 8904812
E-mail: bitr@dti.gov.ph

Mrs A.G. Collado
Manager I
Sugar Regulatory Administration
Sugar Centre Building
North Avenue
Diliman, Quezon City
Tel: +63 2 926 4878
Fax: +63 2 920 4325

Dr D.S. Salting
Agricultural Attaché
Embassy of the Philippines
85 Rue Washington
Brussels 1050
Belgium
Tel: +32 2 538 3917
Fax: +32 2 538 3917

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr K. Karlowski
Head, Department of Food Research
National Institute of Hygiene
Chocimska 24
00-791 Warsaw
Tel: +48 22 497445
Fax: +48 22 497445

Mrs Dr B. Szteke
Head, Department of Food Analysis
Institute of Agricultural and Food
Biotechnology
ul. Rakowiecka 36
02-532 Warsaw
Tel: +48 22 499167
Fax: +48 22 490426

PORTUGAL

Mrs L. M. Pegado Mendes de Oliveira
Instituto Nacional de Saude
Departamento de Nutrição e Higiene dos
Alimentos
Av. Padre Cruz
1699 Lisboa Codex
Tel.: +351 1 7519313
Fax: +351 1 7590441

RUSSIA
RUSSIE
RUSIA

Dr A. Monissov
Chief, Department of Sanitary and
Epidemiological Surveillance
Ministry of Health
18/20 Vadkovskiper
Moscow
Tel: +7 95 973 2666
Fax: +7 95 973 1398

Dr K. Eller
Head, Institute of Nutrition
2/14 Ustinsky Proezd
Moscow 109 240
Tel: +7 95 298 1879
Fax: +7 95 298 1883
E-mail: keller@bsd.ropnet.ru
Dr M. Volgarev
Director, Institute of Nutrition
2/14 Ustinsky Proezd
Moscow
Tel: +7 95 298 1864
Fax: +7 95 298 1859

SLOVAK REPUBLIC
REPUBLIQUE SLOVAQUIE
REPUBLICA ESLOVAQUIA

Mr M.C. A. Szokolay Ph.D.
Scientific Adviser
State Institute of Health
Ministry of Health
Trnavska 52
82645 Bratislava
Tel: +42 1 7 272743
Fax: +42 1 7 5261417

Mrs I. Truskova, M.D.
Department of Hygiene and Nutrition
State Institute of Health
Ministry of Health
Trnavska 52
82645 Bratislava
Tel: +42 1 7 272743
Fax: +42 1 7 5261417

SPAIN
ESPANA
ESPAGNE

Mrs A. Carbajo Sanchez
Jefe de Servicio
Ministerio de Sanidad y Consumo
Dir. General de Salud Publica
P. Del Prado 18-20
28014 Madrid
Tel: +34 1 5961977
Fax: +34 1 5964409

J. Campos Amado
Consejero Tecnico, Dirección General
De Planificacion A.c.I.A.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion
Paseo. Infanta Isabel 1
28014 Madrid
Tel: +34 1 3495120
Fax: +34 1 3495728
Dra Cl. Fernandez Sanchez
Tecnico Superior
Ministerio de Sanidad y Consumo
Dirección General de Salud Publica
Po. Del Prado 18-20
28071 Madrid
Tel: +34 1 5961980
Fax: +34 1 5964409

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs A. Janelm
Acting Head of Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Tel: +46 18 175603
Fax: +46 18 105848
E-mail: anja@slv.se

Mrs I. Bergman
Principle Administrative Officer
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Tel.: +46 18 175611
Fax: +46 18 105848
E-mail: inbe@slv.se

Mrs Dr M. Olsen
Biologist
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Tel: +46 18 171451
Fax: +46 18 105848
E-mail: mool@slv.se

A. Larsson
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Tel: +46 18 175500
Fax: +46 18 175848
E-mail: andl@slv.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Ms E. Zbinden
Head International Standards
Federal Office of Public Health
Hasslerstrasse 16
3003 Bern 14
Tel: +41 31 322 9572
Fax: +41 31 322 9574
E-mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Dr B. Gubler
Givaudan-Roure Aromen AG
Überlandstrasse 124
8600 Dübendorf
Tel: +41 1 824 2592
Fax: +41 1 824 2920

Mrs D. Magnolato
Regulatory Affairs Manager.
Nestec Ltd.
55 Avenue Henri Nestlé
1800 Vevey
Tel: +41 21 924 4441
Fax: +41 21 924 4547
E-mail: dmagnol@nestec.ch

Steiner
MGB Zentrallabor
Postfach 266
8031 Zurich
Tel.: +41 1 277 31 80
Fax: +41 1 277 31 70

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Ms S. Pruengkarn
Department of Science Service
Ministry of Sciences, Technology and
Environment
Rama VI Road, Phaya-Tai
Bangkok 10400
Tel: +66 2 248 0116
Fax: +66 2 245 8993

Ms A. Akepanidtaworn
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road, Ratchataewee
Bangkok 10400
Tel: + 66 2 202 3443
Fax: + 66 2 247 8741

Ch. Athakor
First Secretary
Royal Thai Embassy
Laan Copes van Cattenburch 123
The Hague
The Netherlands
Tel: + 31 70 3450632
Fax: + 31 70 3451929
E-mail: athakor@euronet.nl

Dr K. Intrapichet
Assistant Professor
Suranaree University of Technology
Institute of Agricultural Technology
School of Food Technology
Nakhon Ratchasima 30000
Tel: +66 44 216 1918
Fax: +66 44 216 102
E-mail: kanokorn@ccs.sut.ac.th

N. Onsri
233 M4 Bangpoo Industrial Estate
Samutprakal 10280
Tel: +66 2 3240617
Fax: +66 2 3240624

Ms L. Pongphasuk
Pineapple Specialist
170/22 Ocean Tower I
Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10900
Tel: +66 2 2612684
Fax: +66 2 2612996

Mrs O. Silapanapaporn
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road
Bangkok 10400
Tel.: +66 2 2023444
Fax: +66 2 2478741

Somchit
Executive Manager
170/22 Ocean Tower 1, 9th Floor
New Rachadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Tel: +66 2 261 2684
Fax: +66 2 261 2996

Mrs N. Thongtan
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Department of Agriculture
Agricultural Chemistry Division
Bangkok 0900
Tel: +66 2 5797549
Fax: +66 2 5615034
E-mail: nongyowt@mozart.inet.co.th

Thubthimthai
Department of Agriculture
Agricultural Chemistry Division
Chatuchak
Bangkok 10900
Tel.: +66 2 5790159
Fax: +66 2 5615034

Dr P. Virulhakul
Fishery Technological Development Institute
Department of Fisheries
Kasetklang, Chattuchak
Bangkok 10900
Tel: +66 2 5620600
Fax: +66 2 5796687

Mrs S. Wongpiyachon
Ministry of Public Health
Department of Health
Food Sanitation Division
Tiwanon Street
Nontaburi 11000
Tel: +66 2 5904174
Fax: +66 2 5918174
E-mail: suree@anamai.moph.go.th

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Dr K. Sandik
Division Director
Food Codex and Nutrition, Ministry of
Agriculture and Rural Affairs
General Directorate of Protection and Control
Akay Cad No. 3
Bakanliklar
Ankara
Tel.: +90 312 4185834

Ataman
Food Engineer
Ministry of Agriculture & Rural Affairs
General Directorate of Protection and Control
Akay Cad No. 3
Bakanliklar
Ankara
Tel.: +90 312 4461046

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr D. Watson
MAFF, Head of Branch B
Additives and Novel Foods Division
Room 212 Ergon House
Nobel House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: +44 171 238 6250

Crimes
Technical Manager - Food Contaminants
UNILEVER Research
Colworth House
Sharnbrook
Bedford MK44 1LQ
Tel.: +44 1234 22 2328
Fax: +44 1234 22 2599

M. Day
MAFF, Senior Scientific Officer
Consumers and Nutrition Policy Division
Room 328 Ergon House
c/o Nobel House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: +44 171 238 6169
Fax: +44 171 238 6330
E-mail: m.day@fsci.maff.gov.uk

Dr C.E. Fisher
MAFF, Head Risk Assessment Management
Branch
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: +44 171 238 6196
Fax: +44 171 238 5337
E-mail: c.fisher@fsci.maff.gov.uk

Mrs A.J. Hardinge
Regulatory Affairs Manager
Quest International Ashford
c/o 43 Mountbatten Way
Brabourne Lees
Near Ashford, Kent
Tel.: +44 1233 644062
Fax: +44 1233 644484

Dr N. Harrison
Head, Environmental Contaminants in Food
MAFF, Food Contaminants Division
234 Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44 171 238 6235
Fax: +44 171 238 5331
E-mail: n.harrison@fsci.maff.gov.uk

Mrs Dr N. Rees
MAFF, Senior Scientific Officer
Risk Assessment, Management and
International Co-ordination Branch
Room 306 E, Egon House
c/o Nobel House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: + 44 171 238 6230
Fax: + 44 171 238 5337
E-mail: n.rees@fsci.maff.gov.uk

Mrs Dr W. Matthews
MAFF, Senior Scientific Officer
Branch B, Additives and Novel Foods Division,
Room 228, Egon House
c/o Nobel House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: +44 171 238 6227
Fax: +44 171 238 6237

Mrs I. Schaller
Food Legislation Department
Randalls Road, Leatherhead
Surrey KT22 7RY
Tel.: + 44.1372.822.356
Fax: + 44.1372.386.228

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr A.M. Rulis
Director, Office of Pre-Market Approval Center
for Food Safety and Applied Nutrition (HFS-
200)
US Food and Drug Administration
200 C Street SW
Washington DC 20204
Tel: + 1 202 418 3100
Fax: + 1 202 418 3131
E-mail: arulis@bangate.fda.gov

Dr M.H. Auerbach
Scientific Services, Regulatory Affairs
Cultor Food Science Inc.
Eastern Point Road
Groton CT 06430-5196
Tel: +1 860 441 4461
Fax: +1 860 441 4228
E-mail: mauerbach@cultorfs.com

R.H. Barrett
Central European Region
Office of Food Safety
Foreign Agricultural Service
US Department of Agriculture
1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20250
Tel: +1 202 720 7054
Fax: +1 202 690 0677
E-mail: barrett@fas.usda.gov

K.D. Brenner
Vice President
Corn Refiners Association Inc.
1701 Pennsylvania Ave., NW
Washington DC 20006
Tel: +1 202 331 1634
Fax: +1 202 331 2054
E-mail: kbrenner@corn.org

Mrs Dr H. Butchko M.D.
Director, Clinical Research
Monsanto Company
1751 Lake Cook Road
Deerfield, IL 60015
Tel: +1 847 405 6765
Fax: +1 847 940 9805
E-mail: butchko@nspcr.monsanto.com

Mrs Dr S.E. Carberry
Review Chemist
Division of Product Manufacture and Use (HFS-
247)
US Food and Drug Administration
200 C Street SW
Washington DC 20204
Tel: +1 202 418 3002
Fax: +1 202 418 3030
E-mail: scarberr@bangate.fda.gov

Dr M. Dixon
Manager, International Nutrition & Scientific
Regulatory Affairs
Nabisco Inc.
200 DeForest Ave.
East Hanover NJ 07936-1944
Tel: +1 201 503 3025
Fax: +1 201 503 2471
E-mail: dixonm@nabisco.com

D.F. Dodgen
Food Additives Adviser
Office of Food Safety
Foreign Agricultural Service
5902 Mt. Eagle Dr #909
Alexandria VA 22303
Tel: +1 703 960 4647
Fax: +1 703 960 0473
E-mail: dodgendif@aal.com

Dr G.E. Dunaif
Director, Nutrition and Chemical Safety
Campbell Soup Co.
Campbell PL
P.O. Box 48-K
Camden NJ 08103-1799
Tel: +1 609 342 6022
Fax: +1 609 342 4745

Dr O.D. Easterday
International Flavours and Fragrances Inc.
Research and Development Centre
1515 State Highway 36
Union Beach NJ 07735-3597
Tel: +1 908 888 2249
Fax: +1 908 888 2589
Internet: otho-easterday@iff.ccmail.comuserv.com

Mr G.T. Ford Jr.
Principal Technical Representative Eastman
Chemical Company
P.O. Box 431
Kingsport TN 37660
Tel: +1 423 229 5848
Fax: +1 423 229 1064
E-mail: gford@eastman.com

Dr J. Heimbach
Chief Operating Officer
Technical Assessment Systems Inc.
The Flour Mill
1000 Potomac St. NW
Washington DC 20007
Tel: +1 202 337 2625
Fax: +1 202 337 1744
E-mail: jth@tasinc.com

Ms C. Hofland
Marketing Director
National Sunflower Association
4023 State Street
Bismarck, ND 58501
Tel: +1 701 328 5104
Fax: +1 701 328 5101
E-mail: chofland@sunflowernsa.com

Mrs J.C. Howell
Director, Regulatory Submissions
The Coca Cola Company
1 Coca Cola Plaza
Drawer 1734
Atlanta, Georgia 30301
Tel: +1 404 676 4224
Fax: +1 404 676 7166

Mrs F. Johnson
Project Director
Food Chemicals Codex
National Academy of Sciences
2101 Constitution Avenue
Washington DC 20418
Tel: +1 202 334 3807
Fax: +1 202 334 2316
E-mail: fjohnson@nas.edu

Dr D.M. Keefe
Manager International, Office of
Pre-market Approval (HFS-200)
US Food and Drug Administration
200 C Street SW
Washington DC 20204
Tel: +1 202 418 3113
Fax: +1 202 418 3131
E-mail: dkeefe@bangate.fda.gov

Dr P.M. Kuznesof
Acting Deputy Director
Division of Product Manufacture and Use
Office of Pre-market Approval
US Food and Drug Administration
200 C Street SW
Washington DC 20204
Tel.: +1 202 418 3009
Fax: +1 202 418 3030
E-mail: pkuzneso@bangate.fda.gov

Dr A. Matthys
Vice President - Regulatory Affairs
National Food Processors Assn. Inc.
1401 New York Ave. NW
Washington DC 20005
Tel: +1 202 639 5960
Fax: +1 202 637 8068
E-mail: amatthy@nfpfa-food.org

Dr J.P. Modderman
International Federation of Chewing Gum
Association (IFCGA)
Keller & Heckman
1001 G.Street NW
Washington DC 20001
Tel.: + 1 202 434 4132
Fax: + 1 202 434 4646
E-mail: modderman@khlaw.com

Mrs Dr B. Petersen
Novigen Sciences Inc.
1730 Rhode Island Ave. NW 1700
Washington DC 20007
Tel: +1 202 293 5374
Fax: +1 202 293 5377
E-mail: petersen@novigensi.com

Dr R. Post
Dep. Director, Office of Policy, Programme
Development and Evaluation, FSIS/USDA
West End Court Building, Rm. 329
Washington DC 20250-3700
Tel: +1 202 418 8900
Fax: +1 202 418 8834
E-mail: robert.post@usda.gov

Mr R.J. Ronk
Food Safety Adviser
US Department of Agriculture
Office of Food Safety
Foreign Agricultural Service (FAS)
14th Independence Avenue (Rm 525)
Washington DC 20250
Tel: +1 703 323 6661
E-mail: rronk.97420@aol.com

Dr D. Rosenfield
Corporate Director, Scientific Affairs
MARS, Inc.
6885 Elm Street
McLean, VA 22101-3883
Tel.: +1 703 821 4900
Fax: +1 703 448 9678

Dr K.R. Schrankel
International Flavors and Fragrances
1515 Route 36
Union Beach NJ 07735
Tel: +1 908 888 2305
Fax: +1 908 888 2599
E-mail:ken-schrankel@iff.ccmail.compuserve.com

Dr T.C. Troxell
Director, Division of Programmes and
Enforcement Policy
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
Centre for Food Safety and Applied Nutrition
FDA (HFS-305)
200 C St S.W.
Washington DC 20204
Tel.: +1 202 205 5321
Fax: +1 202 205 4422
E-mail: ttroxell@bangate.fda.gov

URUGUAY

Dra M. Illa
Directora del Departamento de Nutrición
y Alimentación, Ministerio de Salud Pública
18 de Julio #1892 3-A
11200 Montevideo
Tel.: +598 2 409022
Fax: +598 2 409022

INTERNATIONAL ORGANISATIONS **ORGANISATIONS INTERNATIONALES** **ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

International Association of Bouillon and Soup Industries (AIIBP)

E.G. Rapp
Ernest Claeslaan 4
3080 Tervuren-Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 767 6545

**Association of Manufacturers of
Fermentation Enzyme Products (AMFEP)**

J.L. Mahler
Chairman of AMFEP
Roodebeeklaan 30
1030 Brussels
Belgium
Tel. +32 2 735 8170/8730
Fax +32 2 736 8175

Mrs D. Praaning
Gist-Brocades BV
Postbus 1
2600 MA Delft
The Netherlands
Tel.: + 31.152.793.960
Fax: + 31.152.793.614
E-mail:danielle.praaning@gist-
brocades.infonet.com

**Association of Official Analytical Chemists
(AOAC)**

Mrs M. Lauwaars
European Representative
P.O. Box 153
6720 AD Bennekom
The Netherlands
Tel.: + 31.318.418.359
Fax: + 31.318.418.725

BIOPOLYMER

Mrs A. Hadjiyianni
Regulatory Affairs Manager Europe
FMC Europe NV
Food Ingredients Division
480 Avenue Louise
1050 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 645 9600
Fax: +32 2 645 9416
Email: alexandra_hadjiyianni@fmc.com

**Confédération des industries agro-
alimentaires de la CEE (CIAA)**

Dr D. Taeymans
Director Scientific & Reg. Affairs
Ave. des Arts 43
1040 Brussels
Belgium
Tel.: + 32.2.514.1111
Fax: + 32.2.511.2905
E-mail: ciaareg@hebel.net

Mrs M. Ciardelli, Scientific & Reg. Affairs
Ave. des Arts 43
1040 Brussels
Belgium
Tel.:+32 2 514 1111
Fax:+32 2 511 2905
E-mail: ciaareg@hebel.net

R. Verbruggen
Eur. Snacks Association
St Hubertuslaan 4a
3080 Tervuren
Belgium
Tel.:+32 2 767 0220
Fax:+32 2 767 0274
E-mail: bioresco@glo.be

**European Chemical Industry Council
(CEFIC)**

Dr U.J. Salzer
Haarmann & Reimer GmbH
Postfach 1253
DE 37601 Holzminden
Germany
Tel.: + 49.553.1901.640
Fax: + 49.553.1901.868

Mrs D. Bennink
EFEMA
Ave. E. van Nieuwenhuyse 2, bte 4
B 1160 Brussels
Belgium
Tel.: + 32.2.676.7202
Fax: + 32.2.373.7301
E-mail:dbe@cefic.be

**Confederation of International Soft Drinks
Associations (CISDA)**

A. Beaumont
Secretary-General
Bld Louis Schmidt 35 bte 14
B 1040 Brussels
Belgium
Tel.: +32.2.735.3749
Fax: +32 2 732 5102

Dr . R. Langlais
Chairman Technical Committee CISDA
Boulevard Louis Schmidt 35, bte. 14
1040 Brussels
Belgium
Tel: +32 2 735 3749
Fax +32 2 735 5102

F.J. van der Meer
Coca-Cola International
Chaussee de Mons 1424
1070 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 529 1716
Fax: +32 2 529 1727

Ms D. Spark
Pepsi Cola International
63 Kew Road
Richmond, Surrey
United Kingdom
Tel: +44 181 332 4127
Fax: +44 181 332 4459

Consumers International (CI)

Mrs M. de Schutter
Consumentenbond
Postbus 1000
2500 BA DEN HAAG
The Netherlands
Tel.: +31.70.445 4361
Fax: +31.70.445.4595

**Comité des mayonnaises et sauces
condimentaires de la CEE (CIMSCEE)**

J. Hallaert
Scientific and Technical Adviser
Roodebeeklaan 30
B-1030 Brussels
Belgium
Tel.: +32.2.743.8730
Fax: +32.2.736.8175

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

P. Culley
Principal Administrator
175 Rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium
Tel: +32 2 2856197
Fax: +32 2 285 7686

**Federation of European Food Additives and
Food Enzymes Industries (ELC)**

Dr B. Whitehouse
Consultant
6 Church Bank, Richmond Rd
Bowoon, Cheshire WA14 3NW
United Kingdom
Tel: +44 161 928 6681
Fax:+44 161 928 6681

J.C.N. Russell
Nutra Sweet Kelco Co.
Waterfield Tadworth
Surrey KT20 5HQ
United Kingdom
Tel.: +44.1737.377.092
Fax: +44.1737.377.149
E-mail: jrussell@kelco.com

**European Flower and Fragrance Association
(EFFA)**

M. Wagner
Sq. Marie Louise 49
B 1000 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 2 238 9905
Fax: +32 2 230 0265

European Commission (EC)

Dr W. Penning
Principle Administrator
Directorate General Industry
RP 11 3/31, Rue de la Loi 200
B 1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32.2.295.5651
Fax: +32.2.296.0951
E-mail: penning.w@dg3.cec.be

F. Verstraete
Administrator, Directorate General Agriculture
L-86 01/34, Rue de la Loi 200
B 1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 295 6359
Fax: +32 2 296 3615
E-mail: frans.verstraete@dg6.cec.be

**Fédération internationale des industries et
du commerce en gros en vins, spiritueux,
eaux-de-vie et liqueurs (FIVS)**

P. Liddle
Bacardi-Martini
19 Avenue Michelet
93400 Saint-Ouen
France
Tel.: +33 1.49.454.873
Fax: +33 1.49.454.905

J. Rodesch
Directeur des Affaires Européennes
Groupe Pernod Ricard
45 rue de Trèves
1040 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 230 1758
Fax: +32 2 230 0288

International Co-operative Alliance (ICA)

Suzuki Toshiko
Observer
4-1-3 Shakujiiimachi
Nerimaku, Tokyo
Japan
Tel: +81 3 5393 5571
Fax +81 3 5393 5619

Hiroshi Suzuki
Manager, Laboratory JCCU
1-17-18 Nishikicho, Warabi, Saitama
Japan
Tel.: +81.48.433.8300
Fax: +81.48.433.8309

**International Association for Cereal Science
and Technology (ICC)**

W.J. de Koe
Public Health Officer, Health Protection
Hartenseweg 40
6705 BK Wageningen
The Netherlands
Tel.: +31 317 413106
Fax: +31 317 417372
E-mail: wjdekoe@bird.nl

International Dairy Federation (FIL/IDF)

Dr C.A.L. Bercht
Dutch Dairy Organization
P.O. Box 165
2700 AD Zoetermeer
The Netherlands
Tel.: + 31 79 430304
Fax: + 31 79 426185

Mr R.W.Mayer
Quality Assurance Nestlé Nederland BV
c/o Walstraat 17
8011 NR Zwolle
The Netherlands
Tel: +31 384 214078
Fax +31 384 214078

International Diabetic Federation (I.D.F.)

Mr J.H.N. Byrne
Nutritional Advisor
No. 1, Allée du Herisson
1070 Anderlecht, Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 523 4477
Fax: +32 2 523 6184

**International Food Additives Council
(IFAC)**

Dr A.G. Ebert
President
5775 G, Suite 5006
Peachtree Dunwood Road
Atlanta GA 30342
USA
Tel.: +1.404 252 3663
Fax: +1.404 252 0774
E-mail: ebertan@assnhq.com

Mrs E. Cuirle
Manager, Regulatory Affairs
FMC Corp.
1735 Market St
Philadelphia PA 19103
USA
Tel.: +1 215 299 6999
Fax: +1 215 299 6368

J.T. Elfstrum
Manager Regulatory Affairs
Rhone-Poulenc Inc.
Cranbury, New Jersey
USA 08512
Tel: +1 609 860 4653
Fax: +1 609 860 0350
Email: jtelfy@aul.co

Mr R.J.H. Gray, Ph.D.
Manager Regulatory Affairs
11333 Hercules Plaza
Hercules Incorporated
Wilmington DE 19894
USA
Tel: +1 302 594 5627
Fax +1 302 594 6689
E-mail: rgray@herc.comm

**International Federation of Glucose
Industries (I.F.G.)**

D. Plan
1, Ave de la Joyeuse Entrée, bte10
B 1040 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 2 230 2031
Fax: +32 2 230 0245

Dr J.H. Lichtenbelt
AVEBE-weg 1
9607 PT Foxhol
The Netherlands
Tel.: +31 598 662264
Fax: +31 598 662913

**International Council of Grocery
Manufacturers Associations (ICGMA)**

Mr Steve Ziller, Ph.D.
Executive Secretary
1010 Wisconsin Ave, NW #900
Washington DC 20007
USA
Tel.: +1.202.337.9400
Fax: +1.202.337.4508
E-mail: zillermi@aol.com

Ms Gloria Brooks-Ray
Director
CPC International Inc.
Regulatory Affairs and Nutritional Sciences
PO Box 8000
Englewood Cliffs, NJ 07632
USA
Tel.: +1.201.894.2560
Fax: +1.201.894.2355

**International Federation of Chewing Gum
Associations (IFCGA)**

Dr J.P.. Modderman
c/o Keller & Heckman
1001 G St. NW
Washington DC 20001
USA
Tel.: +1 202 434 4132
Fax: +1 202 434 4646
Email: modderman@khlaw.com

International Soft Drink Council

Ms J. C. Howell
Committee Chair
1101 Sixteenth Street, N.W.
20036 Washington DC
USA

International Life Sciences Institute (ILSI)

Dr M. Imfeld
Director External Affairs
Head Office Kaiseraugst
F. Hoffmann-La Roche Ltd.
CH-4070 Basel
Switzerland
Tel.: +41.61.688.5607
Fax: +41.61.688.1635

Dr B. Danse
Director ILSI Europe
Avenue E. Mounier 83, Box 6
1200 Brussels
Belgium
Tel.: +32.2.771.0014
Fax: +32.2.762.0044

Dr C. St.Hilaire
Hershey Foods Corporation
19 East Chocolate Avenue
P.O. Box 819
Hershey PA 17033-0819
USA
Tel.: +1.717.534.5034
Fax: +1.717.534.4161
E-mail: csthilaire@hersheys.com

Dr R. S. Humbert
Manager Food Safety
Kellogg Company
235 Porter Street
Battle Creek MI 49016
USA
Tel.: +1.616.961.2284
Fax: +1.616.961.3130
E-mail: bob.humbert@kellogg.com

IMACE

Leon
Technical Advisor
Avenue de Tervuren 168
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 7723353
Fax:+32 2 77144753

European Institute of Carob Gum (INEC)

Mrs J. Thestrup
Danisco Ingredient Denmark
8200 Braband
Denmark
Tel.: +45 8943 5000
Fax: +45 8625 1077

International Office of Cacao, Chocolate and Sugar Confectionary (IOCCC)

Mrs H. van Gerwen
Secr. General
1, Rue Defacqz
B 1000 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32.2.539.1800
Fax: +32.2.539.1575

International Organization of the Flavour Industry (IOFI)

Dr F. Grundschober, Scientific Director
8, rue Charles-Humbert
CH 1205 Geneva
Switzerland
Tel.: +41 22 321 3548
Fax: +41 22 781 1860

Yasuhiro Kondo
Manager of T. Hasegawa Co. Ltd.
7-10-17 Hirasaku
Yokosuka-shi, Kanagawa
Japan
Tel.: +81 3 5256 0226
Fax: +81 3 3258 4906

International Pectin Producers Association (IPPA)

Dr C.D. May
Chairman Tech. & Regulatory Working Group
P.O. Box 151
Hereford HR4 8XW
United Kingdom
Tel.: +44.1432.354.333
Fax: +44.1432.352.081
E-mail: cdalmay@wildnet.co.uk (private)

International Society of Diabetic Food Industries (ISDI)

Ms J. Stévani
Assistant on Scientific
matters and on Food regulation
194, rue de Rivoli
F-75001 Paris
France
Tel.: +33.1.53.458.787
Fax: +33.1.53.458.780

Dr A. Bronner
Secretary General
195, rue de Rivoli
F-75001 Paris
France
Tel.: +33.1.53.458.787
Fax: +33.1.53.458.780

**International Toxicology Information
Centre (TIC)**

Mr S. Saunders, Ph.D.
Frito-Lay Technology Center
P.O. Box 660634
Dallas, Texas 75266-0634
U.S.A.
Tel.: +1.972.334.4149
Fax: +1.972.334.6830
E-mail: steve.saunders@frito-lay-technology.sprint.com

MARINALG INTERNATIONAL

Mr P. Couchoud
85, Bd Haussmann
75008 Paris
France
Tel.: +33.1.4265.4158
Fax: +33.1.4265.0205

Mr W.J. Sander
President World Association of Seaweed
Processors
85, Bd Haussmann
75008 Paris
France
Tel: +33 1 42654158
Fax: +33 1 42650205
E-mail: wsander@kelco.com

**Organization of Manufacturers of Cellulose
Products for Foodstuffs in the EEC (OFCA)**

Dr E. Izeboud
Secretary General to OCFA
Kerkweide 27
2265 DM Leidschendam
The Netherlands
Tel.: +31 70 320 9894
Fax: +31 70 320 3759
Email: eizeboud@worldonline.nl

**Office Internatioanle de la Vigne et du Vin
(OIV)**

Mr D. Tusseau
c/o CIVC
5 rue H. Martin - B.P. 135
51204 Epernay - Cedex
France
Tel: +33 3 2651 1930
Fax: +33 3 2655 1979

**National Food Colours Association
(NATCOL)**

Mrs Dr U. Arlt
General Secretary (Provisional)
P.O. Box 3255
CH-4002 Basel
Switzerland
Tel.: +41.61.68.87529
Fax: +41.61.68.81536

International Peanut Forum (IPF)

Mrs J.G. Adams
Director European Operations (NPCA)
Grosvenor Gardens House
35-37 Grosvenor Gardens
London SW1W 0BS
United Kingdom
Tel.: + 44 171.828.0838
Fax: + .44 171.828.0839
E-mail: npcalondon@compuserve.com

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME SECRETERIAT**

Mr D.H. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: + 39 6 5225 4419
Fax: + 39 6 5225 4593
Email: david.byron@fao.org

Dr A.W. Randell
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: + 39 6 5225 4390
Fax: + 39 6 5225 4593
Email: alan.randell@fao.org

FAO PERSONNEL:

Dr J. Paakkonen
Nutrition Officer
Food Quality Liaison Group
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division, FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 6 5225 3523
Fax: +39 6 5225 4593
Email: juhani.paakkonen@fao.org

WHO PERSONNEL:

Dr J.L. Herman
International Programme on Chemical Safety
WHO
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 22 791 3569
Fax: +41 22 791 4848
Email: herrmanj@who.ch

Mr G. Moy
GEMS/Food Coordinator
Food Safety Unit WHO
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 22 791 3698
Fax: +41 22 791 0746
Email: moyg@who.ch

**HOST GOVERNMENT COMMITTEE
SECRETARIAT**

E.F.F. Hecker
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
Department for the Environment, Quality and
Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3793686
Fax: +31 70 3477552
Email: hecker@mkg.agro.nl

Mrs M.A.T. Kerkhoff
Unilever Research Laboratory
P.O.Box 114
3130 AC Vlaardingen
The Netherlands
Tel.: +31 10 460 5098
Fax: +31 10 460 5671
Email: mia.kerkhoff@unilever.com

Mrs L. Robroch
Hercules BV
Veraartlaan 8
2288 GM Rijswijk
The Netherlands
Tel.: +31 70 4134287
Fax +31 70 3902715
Email: lrobroch@herc.com

D.A. Toet
Manager Regulatory and Environmental Affairs
Nestec Ltd
Avenue Vévey 55
1800 Vévey
Switzerland
Tel. +41 21 924 4255
Fax: +41 21 924 4547

Ms J.D.M.M. Verberne
Ministry of Agriculture, Nature Management
and Fisheries
Department for the Environment, Quality and
Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3792104
Fax: +31 70 3477552
Email: j.d.m.m.verberne@mkg.agro.nl

Ms. S. Ciere
Ministry of Agriculture, Nature Management
and Fisheries
Department for the Environment, Quality and
Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 70 3792039
Fax: +31 70 3477552

CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
FIGURANT DANS LES NORMES CODEX

Partie I: Dispositions concernant les additifs alimentaires⁴²

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
POUSSES DE BAMBOU EN CONSERVE (ALINORM 97/15, Annexe II)		
<u>Régulateur d'acidité</u>		
260 Acide acétique	BPF	C
270 Acide lactique		C
296 Acide malique		C
330 Acide citrique		C
334 Acide tartrique, L(+)-		CT
CROQUETTES DE POISSON DE MER ET D'EAU DOUCE, CRUSTACES ET MOLLUSQUES (ALINORM 97/15, Annexe III)		
<u>Séquestrant</u>		
452 Polyphosphates	BPF	CT
<u>Exaltateur d'arôme</u>		
621 Glutamate monosodique	BPF	C
NORME GENERALE POUR LES FILETS DE POISSON SURGELES (ALINORM 95/18, Annexe II)		
<u>Agent de rétention de l'humidité/de l'eau</u>		
339(i) Orthophosphate monosodique	10 mg/kg exprimés en tant que P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	C
340(i) Orthophosphate monopotassique		
450(iii) Diphosphate tétrasodique		
450(v) Diphosphate tétrapotassique		
451(i) Triphosphate pentasodique		
451(ii) Triphosphate pentapotassique		
452(i) Polyphosphate de sodium		
452(v) Polyphosphates de calcium		
401 Alginate de sodium	BPF	C
<u>Antioxygènes</u>		
301 Ascorbate de sodium	BPF	C

⁴² Cette substance n'étant pas considérée par le Codex comme additif alimentaire, les références concernant le chlorure de sodium transmises par les Comités de produits ont été supprimées.

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
303 Ascorbate de potassium	BPF	C
BLOCS SURGELES DE FILETS DE POISSON, DE CHAIR DE POISSON HACHEE ET DE MELANGES DE FILETS ET DE CHAIR DE POISSON HACHEE (ALINORM 95/18, Annexe IV)		
BATONNETS, PORTIONS ET FILETS DE POISSON SURGELES PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE (ALINORM 95/18, Annexe VII)		

Agents de rétention de l'humidité/de l'eau

339(i) Orthophosphate monosodique	10 mg/kg exprimés en tant que P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	C
340(i) Orthophosphate monopotassique		
450(iii) Diphosphate tétrasodique		
450(v) Diphosphate tétrapotassique		
451(i) Triphosphate pentasodique		
451(ii) Triphosphate pentapotassique		
452(i) Polyphosphate de sodium		
452(v) Polyphosphates de calcium		
401 Alginate de sodium		

Antioxygènes

300 Acide ascorbique	BPF	C
301 Ascorbate de sodium		
303 Ascorbate de potassium		
304 Palmitate d'ascorbyle		

Pour la chair de poisson hachée seulement

Régulateurs d'acidité

330 Acide citrique	BPF	C
331 Citrate de sodium		
332 Citrate de potassium		

Epaississants

412 Gomme guar	BPF	C
410 Gomme de caroube		
440 Pectines		
466 Carboxyméthyl-cellulose sodique		
415 Gomme xanthane		
407 Carragénine et ses sels de Na, K, NH ₄ (y compris la furcellarane)		
461 Méthylcellulose		

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
<u>Additifs alimentaires pour la panure ou la pâte à frire</u>		
<u>Agents levurants</u>		
431(i) Orthophosphate monocalcique	1 g/kg exprimés en tant que P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison	C
431(ii) Orthophosphate dicalcique		
541 Phosphate de sodium aluminium, basique et acide		
<u>Exaltateurs d'arôme</u>		
621 Glutamate monosodique	BPF	C
622 Glutamate monopotassique		
<u>Colorants</u>		
160b Extraits de rocou	20 mg/kg calculée en tant que bixine	C
150a Caramel (simple)	BPF	C
160a β-Carotène (de synthèse)	100 mg/kg seuls ou en combinaison	C
160e β-apo-8'-caroténal		
<u>Epaississants</u>		
412 Gomme guar	BPF	C
410 Gomme de caroube		
440 Pectines		
466 Carboxyméthyl-cellulose sodique		
415 Gomme xanthane		
407 Carragénine et ses sels de Na, K, NH ₄ (et furcellarane)		
461 Méthylcellulose		
410 Alginate de sodium		
463 Hydroxypropyl-cellulose		
464 Hydroxypropyl-méthylcellulose		
465 Méthyléthylcellulose		

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
<u>Emulsifiants</u>		
471 Monoglycérides d'acides gras	BPF	C
322 Lécithines		
<u>Amidons modifiés</u>		
1401 Amidons traités aux acides (y compris les dextrines blanche et jaune)	BPF	C
1402 Amidons traités aux alcalis		
1404 Amidons oxydés		
1410 Phosphate de mono-amidon		
1412 Phosphate de diamidon estérifié		
1414 Phosphate de diamidon acétylé		
1413 Phosphate de diamidon phosphaté		
1420/1421 Acétate d'amidon		
1422 Adipate de diamido acétylé		
1440 Amidon hydroxypropylque		
1442 Phosphate de diamidon hydroxypropylque		

POISSON EVISCERE ET NON EVISCERE , SURGELE (ALINORM 95/18, Annexe V)

Antioxygènes

300 Acide ascorbique	BPF	C
301 Ascorbate de sodium		
303 Ascorbate de potassium		

LANGOUSTES, LANGOUSTINES, HOMARDS ET CIGALES DE MER SURGELES (ALINORM 95/18, Annexe VI)

Agents de rétention de l'humidité/de l'eau

451(i) Triphosphate pentasodique	10 mg/kg exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	C
451(ii) Triphosphate pentapotassique		
452(i) Polyphosphate de sodium		
452(v) Polyphosphate de calcium		

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
<u>Agents de conservation</u>		
221 Sulfite de sodium	100 mg/kg dans la partie comestible du produit <u>cru</u> ,	C
223 Métabisulfite de sodium	ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit <u>cuit</u> ,	
224 Métabisulfite de potassium	seuls ou en combinaison,	
225 Sulfite de potassium	exprimés en SO ₂	
228 Bisulfite de potassium (dans le produit cru uniquement)		
<u>Antioxygènes</u>		
300 Acide ascorbique	BPF	C
301 Sodium ascorbate		
303 Potassium ascorbate		
CREVETTES SURGELÉES (ALINORM 95/18, Annexe VIII)		
<u>Régulateurs d'acidité</u>		
330 Acide citrique	BPF	C
450(iii) Diphosphate tétrasodique	10 mg/kg exprimés en P ₂ O ₅ ,	C
450(v) Diphosphate tétrapotassique	seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	
451(i) Triphosphate pentasodique		
451(ii) Triphosphate pentapotassique		
<u>Antioxygènes</u>		
300 Acide ascorbique (L-)	BPF	C
<u>Colorants</u>		
124 Ponceau 4R	30 mg/kg (uniquement dans les produits traités thermiquement)	C
<u>Agents de conservation</u>		
221 Sulfite de sodium	100 mg/kg dans la partie comestible du produit <u>cru</u> ,	C
223 Métabisulphite de sodium	ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit <u>cuit</u> ,	
224 Métabisulfite de potassium	seuls ou en combinaison,	
225 Sulfite de potassium	exprimés en SO ₂	
CHAIR DE CRABE EN CONSERVE (ALINORM 95/18, Annexe IX)		
<u>Régulateurs d'acidité</u>		
330 Acide citrique	BPF	C

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
338 Acide orthophosphorique	10 mg/kg exprimés en P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	C
450 Diphosphate disodique		
<u>Séquestrant</u>		
385 EDTA calcio-disodique	250 mg/kg	C
<u>Exaltateur d'arôme</u>		
621 Glutamate monosodique	BPF	C
POISSON EN CONSERCE (ALINORM 95/18, Annexe X)		
SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINE EN CONSERVE (ALINORM 95/18, Annexe XII)		
THON ET BONITE EN CONSERVE (ALINORM 95/18, Annexe XIV)		

Agents épaississants et gélifiants (à n'utiliser que dans le liquide de couverture)

400 Acide alginique	BPF	C
401 Alginate de sodium		
402 Alginate de potassium		
404 Alginate de calcium		
406 Agar		
407 Carragénine et ses sels de Na, K, NH ₄ (y compris furcellarane)		
410 Gomme de caroube		
412 Gomme guar		
413 Gomme adragante		
415 Gomme xanthane		
440 Pectines		
466 Carboxyméthylcellulose sodique		

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
<u>Amidons modifiés</u>		
1401 Amidons traités aux acides (y compris les dextrines blanche et jaune)	BPF	C
1402 Amidons traités aux alcalis		
1404 Amidons oxydés		
1410 Phosphate de mono-amidon		
1412 Phosphate de diamidon estérifié		
1414 Phosphate de diamidon acétylé		
1413 Phosphate de diamidon phosphaté		
1420/1421 Acétate d'amidon		
1422 Adipate de diamidon acétylé		
1440 Amidon hydroxypropyle		
1442 Phosphate de diamidon hydroxypropyle		
<u>Régulateurs d'acidité</u>		
260 Acide acétique glacial	BPF	C
270 Acide lactique (L-, D-, et DL-)		
330 Acide citrique		
<u>Arômes naturels</u>		
Huiles d'épices	BPF	C
Extraits d'épices		
Arômes de fumée		
(Solutions de fumée naturelle et leurs extraits)		
Pour le thon et la bonite en conserve:		
<u>Régulateur d'acidité</u>		
450 Diphosphate disodique	10 mg/kg exprimés en P ₂ O ₅ (y compris les phosphates naturels)	C
CREVETTES EN CONSERVE (ALINORM 97/18, Annexe XIII)		
<u>Colorants</u>		
102 Tartrazine	30 mg/kg dans le produit fini, seuls ou en combinaison	C
110 Jaune soleil FCF		
123 Amaranthe		
124 Ponceau 4R		

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation		
<u>Séquestrant</u>				
385 EDTA calcio-disodique	250 mg/kg	C		
<u>Régulateurs d'acidité</u>				
330 Acide citrique	BPF	C		
338 Acide orthophosphorique	850 mg/kg	C		
POISSON SALE ET POISSON SALE SECHE DE LA FAMILLE DES GADIDES ALINORM 95/18, Annexe XV)				
<u>Agents de conservation</u>				
200 Acide sorbique	200 mg/kg, seuls ou en combi-naison, exprimé en acide sorbique	C		
201 Sorbate de sodium				
202 Sorbate de potassium				
BEURRE (ALINORM 97/11, Annexe II)				
<u>Colorants</u>				
160-b Extraits de rocou	20 mg/kg (calculée en tant que bixine)	C		
160a β carotène	25 mg/kg	CT		
<u>Régulateurs d'acidité</u>				
339 Phosphates de sodium	2 g/kg seuls ou en combinaison, exprimé en tant que substances anhydres	CT		
500 (i) Carbonate de sodium				
500(ii) Bicarbonate de sodium				
524 Hydroxyde de sodium				
526 Hydroxyde de calcium				
PRODUITS A BASE DE MATIERE GRASSE LAITIERE (ALINORM 97/11, Annexe III)				
Gaz inerte	BPF	C		
<u>Antioxygènes (excepté dans la matière grasse laitière anhydre)</u>				
310 Gallate de propyle	100 mg/kg	C		
320 Hydroxyanisole butylé (BHA)	75 mg/kg	C		
321 Hydroxytoluène butylé (BHT)	175 mg/kg	C		
Toute combinaison de gallate de propyle, de BHA et de BHT, à condition que les limites ci-dessus ne soit pas dépassées	200 mg/kg	C		
306 Concentré de tocophérols mélangés	500 mg/kg	C		
307 Alpha-tocophérol				
304 Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg seuls ou en combinaison	C		
305 Stéarate d'ascorbyle				

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
<u>Synergistes associés à des antioxygènes</u>		
330 Acide citrique	BPF	C
331 Citrates de sodium		
LAITS CONCENTRES (ALINORM 97/11, Annexe IV)		
<u>Agents raffermissants</u>		
508 Chlorure de potassium		
509 Chlorure de calcium	2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres	C
<u>Stabilisants</u>		
331 Citrates de sodium		
332 Citrates de potassium	2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres	C
333 Citrates de calcium		
<u>Régulateurs d'acidité</u>		
500 Carbonates de sodium		
501 Carbonates de potassium	2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres	C
170 Carbonates de calcium		
339 Phosphates de sodium		
340 Phosphates de potassium		
341 Phosphates de calcium		
450 Diphosphates		
451 Triphosphates		
452 Polyphosphates		
<u>Epaississant</u>		
407 Carragénine	150 mg/kg	C
LAITS CONCENTRES SUCRES (ALINORM 97/11, Annexe V)		
<u>Edulcorant</u>		
951 Aspartame	1 g/kg	Non confirmé
<u>Agents raffermissants</u>		
508 Chlorure de potassium		
509 Chlorure de calcium	2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres	C

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
<u>Stabilisants</u>		
331 Citrates de sodium		
332 Citrates de potassium		
333 Citrates de calcium	2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres	C
<u>Régulateurs d'acidité</u>		
500 Carbonates de sodium		
501 Carbonates de potassium		
170 Carbonates de calcium		
339 Phosphates de sodium		
340 Phosphates de potassium		
341 Phosphates de calcium		
450 Diphosphates		
451 Triphosphates		
452 Polyphosphates		
<u>Epaississant</u>		
407 Carragénine	150 mg/kg	C
LAITS ET CREMES EN POUDRE (ALINORM 97/11, Annexe VI)		
<u>Stabilisants</u>		
331 Citrates de sodium		
332 Citrates de potassium	5 g/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres	C
<u>Agents raffermissants</u>		
508 Chlorure de potassium		
509 Chlorure de calcium	BPF	C
<u>Régulateurs d'acidité</u>		
500 Carbonates de sodium		
501 Carbonates de potassium		
339 Phosphates de sodium		
340 Phosphates de potassium		
450 Diphosphates		
451 Triphosphates		
452 Polyphosphates	5 g/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres	C
<u>Emulsifiants</u>		
471 Mono- et diglycérides d'acides gras	2.5 g/kg	C
322 Lécithine (ou phospholipides de sources naturelles)	BPF	C

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
<u>Anti-agglomérants</u>		
341iii) Orthophosphate tricalcique		
170i) Carbonate de calcium	10 g/kg seuls ou en combinaison	C
530 Oxyde de magnésium		
504i) Carbonate de magnésium		
343 Phosphate de magnésium tribasique		
559 Silicate d'aluminium		
552 Silicate de calcium		
553 Silicates de magnésium		
554 Aluminosilicate de sodium		
551 Silice amorphe		
<u>Antioxygènes</u>		
301 Ascorbate de sodium		
300 Acide ascorbique (L-)	0,5 g/kg exprimés en tant qu'acide ascorbique	C
304 Palmitate d'ascorbyle		
320 Butyl-hydroxyanisol (BHA)	0,01% m/m	C
FROMAGE (ALINORM 97/11, Annexe VII)		
<u>Colorants</u>		
100 Curcumine	BPF (pour la croûte de fromage comestible)	C
101 Riboflavine	BPF	C
141 Chlorophylles cupriques	15 mg/kg	C
160a Carotènes (naturels)	600 mg/kg	C (modifié par le CCFAC)
160c Oléorésine de paprika	BPF	C
160b Extraits de rocou	(en tant que bixine)	C
- couleur normale	10 mg/kg	
- couleur orangée	25 mg/kg	
<u>Régulateurs d'acidité</u>		
170 Carbonates de calcium	BPF	C
504 Carbonates de magnésium		
575 Glucono-delta-lactone		
<u>Agents de conservation</u>		
234 Nisine	12,5 mg/kg	C

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
239 Hexaméthylène-tétramine (seulement pour le Provolone)	25 mg/kg, exprimés en tant que formaldéhyde	C
251 Nitrate de sodium	50 mg/kg, exprimés en tant que NaNO ₃	C
252 Nitrate de potassium		
1105 Lysozyme	BPF	C
<u>Pour le traitement en surface/croûte seulement</u>		
200 Acide sorbique		
202 Sorbate de potassium	1 g/kg, seuls ou en combinaison	C
203 Sorbate de calcium		
235 Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface Absent à une profondeur de 5 mm	C
Fromage en tranches, râpé ou finement râpé		
<u>Agents anti-agglomérants</u>		
460 Cellulose microcristalline	Limitée par les BPF	C
551 Silice amorphe		
552 Silicate de calcium		
553 Silicate de magnésium		
554 Aluminosilicate de sodium		
555 Aluminosilicate de potassium	10 g/kg, seuls ou en combinaison	C
556 Aluminosilicate de calcium		
557 Silicate de zinc		
559 Silicate d'aluminium		
560 Silicate de potassium		
FROMAGES DE LACTOSERUM (ALINORM 97/11, Annexe VIII)		
200 Acide sorbique	1 g/kg calculé en tant qu'acide sorbique	C
201 Sorbate de sodium		
202 Sorbate de potassium		
FROMAGES EN SAUMURE (ALINORM 97/11, Annexe IX)		
<u>Régulateurs d'acidité</u>		
270 Acide (L-, D-, and DL-) lactique	BPF	C
575 Glucono-δ-lactone (GDL)		
GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE (ALINORM 97/17, Annexe II)		
<u>Colorants</u>		

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
100 Curcumine	5 mg/kg (calculée en curcumine totale)	C
160a β -Carotène	25 mg/kg	CT
160b Extraits de rocou	10 mg/kg (calculée en tant que bixine ou norbixine totale)	C

GRAISSES ET HUILES COMESTIBLES NON VISEES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES (ALINORM 97/17, Annexe III)

Colorants

100 Curcumine	5 mg/kg (calculée en curcumine totale)	C
160a β -Carotène	25 mg/kg	CT
160b Extraits de rocou	10 mg/kg (calculée en tant que bixine ou norbixine totale)	C

Antimoussants (pour les huiles et les graisses de friture)

900a Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	C
---------------------------	----------	---

HUILES VEGETALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE (ALINORM 97/17, Annexe V)

Antimoussants (pour les huiles et les graisses de friture)

900a Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	C
---------------------------	----------	---

SUCRES (CL 1996/1-S)

Antioxygènes

220 Anhydride sulfureux	15 mg/kg (Sucre blanc, sucre glace, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, dextrose en poudre, fructose)	C
	20 mg/kg (Sucre blanc de plantation ou d'usine, "Soft Sugars"(blancs ou bruns), sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté)	

Norme/Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Statut de confirmation
<u>Antiagglomérants</u>		
341(iii) Phosphate tricalcique	1,5 mg/kg, seuls ou en combinaison (Sucre glace et dextrose en poudre uniquement, sous réserve qu'il n'y ait pas d'amidon)	C
504(i) Carbonate de magnésium		
470 Stéarate de magnésium		
551 Silice amorphe (gel de silice déshydraté)		
552 Silicate de calcium		
553(i) Trisilicate de magnésium		
554 Aluminosilicate de sodium		
556 Aluminosilicate de sodium		

Partie II: Dispositions concernant les contaminants

Norme/Contaminant	Concentration maximale	Statut de confirmation
GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE (ALINORM 97/17, Annexe II)		
GRAISSES ET HUILES COMESTIBLES NON VISEES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES (ALINORM 97/17, Annexe III)		
HUILES VEGETALES PORTANT UN NOM SPECIFIQUE (ALINORM 97/17, Annexe V)		
Plomb	0,1 mg/kg	CT
Arsenic	0,1 mg/kg	CT
BEURRE (ALINORM 97/11, Annexe II)		
Plomb	0,05 mg/kg	CT
Fer	2,0 mg/kg	NC*
Cuivre	0,05 mg/kg	NC*
PRODUITS A BASE DE MATIERE GRASSE LAITIERE (ALINORM 97/11, Annexe III)		
Fer	0,2 mg/kg	NC*
Cuivre	0,05 mg/kg	NC*
POUSSES DE BAMBOU EN CONSERVE (ALINORM 97/15, Annexe II)		
Etain	250 mg/kg	CT
Plomb	1 mg/kg	CT
SUCRES (CL 1996/1-S)		
Arsenic	1 mg/kg	CT
Plomb	0,5 mg/kg	CT
Cuivre	Aussi faible que techniquement possible et conforme aux bonnes pratiques de fabrication	CT

* Ces substances sont considérées comme indicateurs de qualité plutôt que comme contaminants.

**PREAMBULE REVISE A LA NORME GENERALE CODEX
POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(A l'étape 8)**

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Additifs alimentaires autorisés

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après sont autorisés dans les aliments, conformément aux dispositions de la présente norme⁴³. Celle-ci ne vise que les additifs alimentaires qui ont été évalués par le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) et dont l'emploi dans les aliments a été jugé acceptable.

1.2 Aliments dans lesquels des additifs peuvent être utilisés

La présente norme énonce les conditions dans lesquelles les additifs alimentaires autorisés peuvent être utilisés dans tous les aliments, qu'ils fassent ou non l'objet d'une norme Codex. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex sont transférées dans la présente norme, dont les dispositions les remplacent. Lesdites dispositions sont aussi conformes aux autres conditions stipulées dans le préambule.

1.3 Aliments dans lesquels des additifs alimentaires ne peuvent pas être utilisés

Les catégories d'aliments ou les aliments dans lesquels l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé ou est limité sont définies dans la présente norme.

1.4 Concentrations autorisées pour les additifs alimentaires

L'établissement de concentrations autorisées pour les additifs alimentaires dans les différents groupes d'aliments vise essentiellement à s'assurer que la quantité d'additifs ingérés ne dépasse pas la dose journalière admissible.

Les additifs alimentaires visés par la présente norme et leurs concentrations maximales sont fondés sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex établies antérieurement, ou sur les résultats d'une analyse effectuée à la demande des gouvernements visant à vérifier la comptabilité d'une concentration maximale proposée avec la DJA.

La méthode du budget danois peut, dans une première étape, être utilisée à cet effet⁴⁴. La soumission de données sur la consommation alimentaire effective est également encouragée.

⁴³ La présente disposition ne s'applique pas aux catégories d'additifs alimentaires non visées par la Norme générale telle qu'elle est actuellement libellée.

⁴⁴ "Document de consensus sur la méthode du budget danois", Groupe de travail nordique sur la toxicologie alimentaire et l'évaluation des risques. Rapport N° 4/90.

2. DEFINITIONS DE QUELQUES TERMES UTILISES DANS LA PRESENTE NORME

- a) **Par additif alimentaire**, on entend toute substance qui n'est pas normalement consommée comme denrée alimentaire en soi ni normalement utilisée comme ingrédient caractéristique de l'aliment, qu'elle possède ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique (ou organoleptique) à une étape quelconque de sa fabrication, de sa transformation, de sa préparation, de son traitement, de son conditionnement, de son emballage, de son transport ou de son stockage entraîne, ou peut entraîner (directement ou indirectement), son incorporation ou celle de ses dérivés dans cette denrée ou en affecter d'une autre façon les caractéristiques. Cette expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en préserver ou d'en améliorer les qualités nutritionnelles.⁴⁵
- b) **La dose journalière admissible (DJA)** est une estimation effectuée par le JECFA de la quantité d'un additif alimentaire, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingéré chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé (poids standard = 60 kg).⁴⁶
- c) **L'expression dose journalière admissible "non spécifiée" (NS)**⁴⁷ est utilisée dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque, au vu des données disponibles (chimiques, biotechniques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son utilisation aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment n'entraîne pas de l'avis du JECFA de risques pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les différentes évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies à l'alinéa 3.3 ci-après.

3. PRINCIPES GENERAUX REGISSANT L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES⁴⁸

- a) Seuls sont approuvés pour inclusion dans la présente norme les additifs alimentaires qui, pour autant que l'on puisse en juger d'après les résultats obtenus jusqu'à présent par

⁴⁵ Codex Alimentarius, deuxième édition (révisée en 1995), Volume 1.A (Dispositions générales), p. 11.

⁴⁶ Principes pour l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments, Organisation mondiale de la santé (Critères d'hygiène de l'environnement de l'OMS, N° 70), p. 111 (1987).

⁴⁷ Aux fins de la présente note, l'expression dose journalière admissible (DJA) "non limitée" (NL) a la même signification que l'expression DJA "non spécifiée". L'expression "DJA acceptable" se dit d'une dose limitée par le niveau de traitement de l'aliment plutôt que par le poids de l'additif en mg par rapport au poids corporel en kg par jour (voir le résumé des évaluations effectuées par le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA), FAO/OMS, ILSI Press, 1994, Première partie, p.3).

⁴⁸ Les principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires ont été adoptés à l'origine par la Commission du Codex Alimentarius à sa neuvième session en tant que texte consultatif du Codex (ALINORM 72/35, par. 295) et ont été réimprimés dans le Codex Alimentarius, Volume 1A (Dispositions générales), deuxième édition (révisée en 1995), pages 53 à 55. Les passages pertinents de ce texte font désormais partie intégrante de la présente norme, une fois apportées les modifications rendues nécessaires par le présent contexte.

le JECFA, ne présentent aucun risque pour la santé du consommateur aux concentrations proposées.

- b) L'inclusion d'un additif alimentaire dans la présente norme suppose que l'on ait pris en compte toute dose journalière admissible ou évaluation équivalente éventuellement établie pour cet additif et son ingestion journalière probable⁴⁹ à partir de toutes les sources. Lorsqu'un additif alimentaire est destiné à être employé dans des aliments consommés par des groupes spéciaux de consommateurs, on tiendra compte de l'ingestion journalière probable de cet additif par les consommateurs appartenant à ces groupes.

3.2 L'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque pour la santé du consommateur n'induit pas celui-ci erreur et assure une ou plusieurs des fonctions technologiques fixées par le Codex et répond aux besoins énoncés de l'alinéa a) à l'alinéa d) inclus ci-après et seulement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres méthodes technologiquement et économiquement applicables:

- a) préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle d'un aliment n'est justifiée que dans les circonstances exposées à l'alinéa b) ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire;
- b) introduire des ingrédients ou des composants dans les aliments nécessaires à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques spécifiques;
- c) améliorer la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de manière à tromper le consommateur;
- d) servir d'adjvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets dus à l'emploi de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène) à l'occasion de l'une quelconque de ces activités.

3.3 Bonnes pratiques de fabrication (BPF)⁵⁰

Tous les additifs alimentaires visés par la présente norme doivent être utilisés dans des conditions conformes aux bonnes pratiques de fabrication. Notamment:

- a) la quantité d'additif ajoutée à l'aliment doit être limitée à la dose la plus faible possible nécessaire pour obtenir l'effet voulu;

⁴⁹ Les "Directives pour l'évaluation simplifiée de l'ingestion d'additifs alimentaires", CAC/Vol. XIV Ed. 1, Supplément 2 (1989) indiquent la marche à suivre pour calculer l'ingestion journalière maximale théorique (IJMT) ainsi que l'ingestion journalière estimée (IJE) des additifs alimentaires; d'autres méthodes peuvent être utilisées pour calculer l'IJMT et l'IJE.

⁵⁰ On trouvera des renseignements supplémentaires dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, neuvième édition (1995) p. 103.

- b) la quantité de l'additif qui, en conséquence de son utilisation au cours de la fabrication, de la transformation ou de l'emballage d'un aliment, en devient un constituant qui n'est pas destiné à produire un effet physique ou tout autre effet technique dans l'aliment lui-même doit être réduite dans toute la mesure raisonnablement possible;
- c) l'additif doit être préparé et manipulé de la même façon qu'un ingrédient alimentaire.

3.4 Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires

Les additifs alimentaires utilisés conformément aux dispositions de la présente norme doivent être de qualité alimentaire appropriée et répondre en toutes circonstances aux normes applicables d'identité et de pureté recommandées par la Commission du Codex Alimentarius⁵¹ ou, à défaut, aux spécifications appropriées élaborées par des organismes nationaux ou internationaux compétents. Pour être de qualité alimentaire, l'additif doit être conforme à l'ensemble des spécifications établies et non pas seulement à tel ou tel critère d'innocuité.

4. TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS CERTAINS ALIMENTS⁵²

4.1 Conformité au principe du transfert

Outre le cas d'une addition directe, la présence d'un additif peut être autorisée dans un aliment par suite d'un transfert à partir d'un ingrédient alimentaire, dans les conditions suivantes:

- a) la présence de l'additif est autorisée dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente norme générale;
- b) la quantité de l'additif présent dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la dose maximale ainsi autorisée;
- c) l'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en plus grande quantité que cela ne serait le cas s'il était introduit par l'emploi des ingrédients dans des conditions technologiques appropriées ou conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

⁵¹ Les normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires approuvées par la Commission du Codex Alimentarius figurent dans le "Compendium of Food Additive Specifications", du JECFA, Volumes 1 et 2 (1992) ainsi que dans des addenda publiés par la FAO.

⁵² Le principe relatif au transfert des additifs alimentaires dans les aliments (le "Principe de transfert") vise la présence d'additifs dans les aliments résultant de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels ces additifs sont utilisés. A sa dix-septième session (1996), la commission du Codex Alimentarius a adopté une version révisée de ce principe en tant que texte consultatif du Codex: le texte intégral de ce principe figure dans le Codex Alimentarius, Volume 1A, deuxième édition (révisé en 1995), Dispositions générales, section 5.3, p. 103. Le principe du transfert est applicable à tous les aliments visés par les normes Codex, sauf indication contraire dans celles-ci.

4.2 Ingrédients et matières premières porteurs d'additifs⁵³

La présence d'un additif dans une matière première ou tout autre ingrédient est autorisée si cette matière première ou cet ingrédient sont utilisés exclusivement dans la préparation d'un aliment conforme aux dispositions de la présente norme.

5. SYSTEME DE CLASSEMENT DES DENREES ALIMENTAIRES⁵⁴

Le système de classement des normes alimentaires permet d'allouer les additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée par la présente norme à telle ou telle catégorie ou sous-catégorie d'aliments. Ce système s'applique à toutes les denrées alimentaires, y compris celles dans lesquelles aucun additif n'est autorisé.

La description de l'aliment ne doit pas être considérée comme une désignation légale du produit et elle n'est pas censée servir à l'étiquetage.

Le système de classement des aliments repose sur les principes ci-après:

- a) le système de classement des aliments est hiérarchique, c'est-à-dire que si l'utilisation d'un additif est autorisée dans une catégorie générale, elle l'est automatiquement dans toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire. De même, lorsqu'un additif est autorisé dans une sous-catégorie, il l'est aussi dans les sous-catégories éventuelles de cette sous-catégorie et dans les descriptions ou produits individuels indiqués dans une sous-catégorie;
- b) sauf indication contraire, le système de classement des denrées alimentaires repose sur les descriptions des produits alimentaires tels que commercialisés;
- c) le système de classement des denrées alimentaires tient compte du principe du transfert. Autrement dit, il ne doit pas nécessairement mentionner de manière spécifique les aliments composés, tels que les plats préparés, dans la mesure où ils peuvent contenir, au *pro rata*, tous les additifs autorisés dans leurs composants, sauf si l'aliment composé requiert l'emploi d'un additif qui n'est pas autorisé dans ses composants;
- d) le système de classement des aliments sert à simplifier la communication des emplois des additifs alimentaires en vue de l'élaboration de la présente norme.

6. PRESENTATION DE LA NORME

Les additifs alimentaires énumérés ci-après ont été regroupés en 23 catégories fonctionnelles grandes du Système international de numérotation du Codex (SIN) pour les additifs alimentaires⁵⁵. Le

⁵³ Voir ALINORM 97/12, par. 44.

⁵⁴ Chaque norme de produit du Codex visait initialement l'une des catégories ou sous-catégories d'aliments établies par la Confédération des industries agro-alimentaires de la CE (CIAA). Il est prévu que le système de classement des aliments pour la Norme (CL 1996/14-FAC) servira de base à un nouveau système de classement des aliments qui sera soumis à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption. On trouvera à l'Appendice B les numéros des normes Codex (CXSNs) ainsi que les titres correspondants des normes de produit du Codex et des catégories et sous-catégories d'aliments visés par lesdites normes.

⁵⁵ Bien que dans sa version actuelle, la Norme générale vise uniquement les anti-oxygènes et les agents de conservation, une fois complète, elle visera aussi les utilisations des additifs alimentaires des 23 catégories

tableau 1 de la présente norme précise pour chaque additif alimentaire (ou groupe d'additifs alimentaires) appartenant à chaque catégorie fonctionnelle, les aliments dans lesquels il peut être utilisé, avec les concentrations maximales d'utilisation.

Le tableau 2 de la présente norme présente essentiellement les mêmes informations que le tableau 1, mais classées par catégories de denrées alimentaires; il indique en outre quels additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments de chaque catégorie, ainsi que les concentrations maximales et les conditions d'utilisation de chacun.

Sauf indication contraire, les limites maximales pour les additifs alimentaires sont fixées pour le produit final tel que consommé.

7. EXAMEN ET REVISION DE LA NORME

7.1 Examen de la Norme

Les dispositions de la présente Norme doivent faire l'objet d'un examen régulier et seront révisées, au besoin, en fonction des modifications apportées par le JECFA aux doses journalières admissibles ou des nouveaux besoins technologiques et justifications d'emploi.

7.2 Révision de la Norme

Les dispositions de la présente Norme seront amendées, si nécessaire. Les amendements proposés pourront être recommandés par les Comités du Codex, les Etats Membres du Codex ou la Commission du Codex. L'organisme proposant l'amendement devra fournir les informations nécessaires à l'appui de sa proposition. Les informations à fournir au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants incluront, selon le cas:

les spécifications de l'additif alimentaire;
la catégorie ou sous-catégorie d'aliment envisagée et la concentration de l'additif alimentaire;
un résumé de l'évaluation de l'innocuité de l'additif alimentaire par le JECFA; et
la justification et la nécessité technologique de l'additif.

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants examinera toutes les propositions d'amendements à la Norme qui lui seront soumises pour cette Norme.

**NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES:
PROJET DE TABLEAU DES ADDITIFS DONT L'UTILISATION
EST AUTORISEE DANS LES ALIMENTS EN GENERAL,
SAUF INDICATION CONTRAIRE, CONFORMEMENT AUX BPF
(A l'étape 8 de la Procédure)**

Ligne	N°SIN	Additif
1	260	Acide acétique
2	472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras
3	1422	Adipate de diaminon acétyle
4	1414	Phosphate de diaminon acétyle
5	1401	Amidon traité aux acides
6	406	Agar-agar
7	400	Acide alginique
8	1402	Amidon traité aux alcalis
9	1100	Alpha-amylase (<i>Bacillus megaterium</i> exprimé en <i>Bacillus subtilis</i>)
10	1100	Alpha-amylase (<i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimé en <i>B. subtilis</i>)
11	1100	Alpha-amylase (<i>Bacillus stearothermophilus</i>)
12	1100	Alpha-amylase (<i>Bacillus subtilis</i>)
13	1100	Alpha-amylase (Carbohydrase) (<i>bacillus licheniformis</i>)
14	559	Silicate d'aluminium
15	264	Acétate d'ammonium
16	403	Alginate d'ammonium
17	503(i)	Carbonate d'ammonium
18	510	Chlorure d'ammonium
19	380	Citrate d'ammonium
20	368	Fumarate d'ammonium
21	503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
22	527	Hydroxyde d'ammonium
23	328	Lactate d'ammonium
24	349	Malate d'ammonium, D,L-
25	517	Sulfate d'ammonium
26	300	Acide ascorbique
27	162	Rouge de betterave
28	1403	Amidon blanchi
29	1101(iii)	Brométhaine
30	263	Acétate de calcium
31	404	Alginate de calcium
32	556	Aluminosilicate de calcium
33	302	Ascorbate de calcium
34	107(i)	Carbonate de calcium
35	509	Chlorure de calcium
36	333	Citrate de calcium
37	623	Glutamate de calcium, DI-L-
38	629	5'- Guanylate de calcium

39	526	Hydroxyde de calcium
40	633	5'- Inosinate de calcium
41	327	Lactate de calcium
42	325(ii)	Malate de calcium, D,L-

Ligne	N° SIN	Additif
43	529	Oxyde de calcium
44	282	Propionate de calcium
45	634	5'- ribonucleotides calciques
46	552	Silicate de calcium
47	516	Sulphate de calcium
48	150a	Caramel I
49	290	Anhydride carbonique
50	410	Gomme de caroube
51	407	Carrageenane
52	140	Chlorophylles
53	1001	Sels de choline
54	330	Acide citrique
55	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras
56	1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune
57	628	5'- Guanylate dipotassique
58	632	5'- inosinate de potassium
59	627	5'- Guanylate dissodique
60	631	5'- inosinate dissodique
61	635	5'- ribonucleotides dissodique
62	1412	Phosphate de diamidon estérifié
63	1405	Amidon traité aux enzymes
64	315	Acide érythorbique
65	462	Ethyl-cellulose
66	467	Ethyl-hydroxyethyl cellulose
67	297	Acide fumarique
68	418	Gomme gellane
69	575	Glucono-delta-lactone
70	1102	Glucose oxydase (<i>Aspergillus niger</i> , var.)
71	620	Acide glutamique, l-
72	422	Glycérole
73	626	Acide guanylique
74	412	Gomme guar
75	414	Gomme arabique
76	507	Acide chlorhydrique
77	463	Hydroxypropyl-cellulose
78	1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique
79	464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose
80	1440	Amidon hydroxypropylique
81	630	Acide inosinique
82	1202	Polyvinylpyrrolidone insoluble
83	505	Carbonate ferreux
84	593	Isomat
85	416	Gomme karaya

Ligne	N° SIN	Additif
86	[425]	Farine de Konjac
87	270	Acide lactique
88	472b	Esters glycériques de l'acide lactique et d'acides gras
89	966	Lactitol
90	322	Lécithines
91	1104	Lipase (sources animales)
92	1104	Lipase (<i>Aspergillus oryzae</i> , var.)
93	504(i)	Carbonate de magnésium
94	511	Chlorure de magnésium
95	625	Glutamate de magnésium, DI-L-
96	504(ii)	Carbonate acide de magnésium
97	528	Hydroxyde de magnésium
98	329	Lactate de magnésium, D, L-
99	530	Oxyde de magnésium
100	553(i)	Silicate de magnésium (de synthèse)
101	518	Sulfate de magnésium
102	296	Acide malique, D,L-
103	965	Maltitol (y compris le sirop de Maltitol)
104	421	Mannitol
105	461	Méthyl cellulose
106	465	Méthyl-éthyl-cellulose
107	460(i)	Cellulose microcristalline
108	471	Mono-et diglycérides
109	624	Glutamate monoammonique, L-
110	622	Glutamate monopotassique, L-
111	621	Glutamate monosodique, L-
112	1410	Phosphate de monoamidon
113	941	Azote
114	1404	Amidon oxydé
115	1101(ii)	Papaïne
116	440	Pectines (amidées et non amidées)
117	1413	Phosphate de diamidon phosphaté
118	1200	Polydextroses
119	261	Acétate de potassium
120	402	Alginat de potassium
121	303	Ascorbate de potassium
122	501(i)	Carbonate de potassium
123	508	Chlorure de potassium
124	332i	Citrate biacide de potassium
125	501(ii)	Carbonate acide de potassium
126	351(i)	Malate acide de potassium, D,L-
127	525	Hydroxyde de potassium
128	326	Lactate de potassium (solution)
129	351(ii)	Malate de potassium, D,L-
130	283	Propionate de potassium
131	560	Silicate de potassium
132	515	Sulfate de potassium
133	460(ii)	Cellulose en poudre

Ligne	N° SIN	Additif
134	944	Propane
135	280	Acide propionique
136	470	Sels d'acides gras (ammonium, calcium, potassium, sodium)
137	551	Silice amorphe
138	262(i)	Acétate de sodium
139	401	Alginat de sodium
140	554	Aluminosilicate de sodium
141	301	Ascorbate de sodium
142	500(i)	Carbonate de sodium
143	466	

Ligne	No. SIN	Additifs
144	331(I)	Carboxyméthyl-cellulose sodique Citrate biacide de sodium
145	316	Isoascorbate de sodium
146	237	Fumarate de sodium
147	500(ii)	Carbonate acide de sodium
148	350(i)	Malate acide de sodium, D, L-
149	524	Hydroxyde de sodium
150	325	Lactate de sodium (Solution)
151	350 (ii)	Malate de sodium, D, L-
152	281	Propionate de sodium
153	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
154	550(i)	Silicate de sodium
155	514	Sulfate de sodium
156	420	Sorbitol, y compris le sirop de sorbitol
157	1 420, 1 421	Acétate d'amidon estérifié
158	1450	Succinate octenylique sodique d'amidon
159	553(iii)	Talc
160	417	Gomme Tara
161	472f	Mélange d'esters glycérioliques d'acide tartrique, d'acide acétique et d'acide gras
162	957	Thaumatine
163	171	Bioxyde de Titane
164	413	Gomme adragante
165	1 518	Triacétine
166	380	Citrate d'ammonium
167	332(ii)	Citrate tripotassique
168	331(iii)	Citrate trisodique
169	415	Gomme Xanthan
170	967	Xylitol

**APPENDICE A DE L'ANNEXE IV
ALINORM 97/12A**

**CATEGORIES D'ALIMENTS OU ALIMENTS POUR LESQUELS LES ADDITIFS
ALIMENTAIRES DONT L'UTILISATION EST LIMITEE PAR
LES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION NE SONT PAS AUTORISES
OU LE SONT SOUS CERTAINES CONDITIONS⁵⁶**

No. de catégorie	Catégorie d'aliment
1.1.1	Lait et babeurre
1.2	Produits à base de lait fermenté et caillé (nature), à l'exclusion des boissons
1.4.1	Crème pasteurisée
1.4.2	Crème à fouetter stérilisée ou UHT ou crèmes fouettées et à teneur réduite en matières grasses
2.1	Graisses et huiles essentiellement exemptes d'eau
2.2.1.1	Beurre et beurre concentré (beurre <u>uniquelement</u>)
4.1.1	Fruits frais
4.1.1.2	Fruits traités en surface uniquement
4.1.1.3	Fruits pelés ou coupés
4.2.1	Légumes frais
4.2.1.2	Légumes traités en surface uniquement
4.2.1.3	Légumes pelés ou coupés
4.2.2.1	Légumes surgelés
6.1	Céréales intégrales, brisées ou en flocons, y compris le riz
6.2	Farines et amidons
6.4	Pâtes et nouilles (produits séchés <u>uniquelement</u>)
8.1.1	Viande fraîche, y compris volaille et gibier, en morceaux entiers ou coupés
8.1.2	Viande, y compris volaille et gibier, fraîche hachée
9.1	Poisson et produits dérivés frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
9.2	Poisson et produits dérivés surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
10.1	Oeufs frais
10.2.1	Produits liquides à base d'oeufs
10.2.2	Produits surgelés à base d'oeufs
11.1	Sucre blanc et semi blanc, fructose, glucose, xylose, solutions de sucre et sirops; (en partie) sucres invertis
11.2	Autres sucres et sirops (par exemple, sucre brun et sirop d'érable)
11.3	Miel

⁵⁶ On notera que le Codex a établi des dispositions supplémentaires concernant l'utilisation des additifs alimentaires dans certaines normes de produits du Codex et pourrait fixer à l'avenir des dispositions concernant les Tableaux 1 et 2 de la présente norme.

12.1 Sel
12.2 Epices, fines herbes, assaisonnements (y compris les substituts du sel) et condiments (fines herbes et substituts du sel uniquelement)

No. de catégorie	Catégorie d'aliment
12.8	Levure
13.1	Préparations pour nourrissons et préparations de suivi
13.2	Aliments pour jeunes enfants (aliments de sevrage)
14.1.1.1	Eaux minérales naturelles et eaux de source (eaux minérales naturelles uniquement)
14.1.5	Café, infusions de café et autres boissons chaudes à base de céréales, à l'exclusion du cacao

ALINORM 97/12A
ANNEXE V
(DISTRIBUEE SEPAREMENT)
(ANGLAIS SEULEMENT)

NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

AVANT-PROJETS DE TABLEAUX D'ADDITIFS ALIMENTAIRES
(Antioxygènes, agents de conservation, stabilisants,
épaisseur et édulcorants)
EXPRESSEMENT AUTORISES DANS LES ALIMENTS
(à l' étape 5)

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
1	304	ASCORBYL ESTERS	01.3.2	beverage whiteners	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
2	304	ASCORBYL ESTERS	01.5.1	milk powder and cream powder	500	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
3	304	ASCORBYL ESTERS	01.5.2	milk and cream powder analogues	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
4	304, 305	ASCORBYL ESTERS	02.1	fats and oils essentially free from water	500	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
5	304, 305	ASCORBYL ESTERS	02.2.1.1	butter and concentrated butter	500	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
6	304, 305	ASCORBYL ESTERS	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
7	304, 305	ASCORBYL ESTERS	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
8	304	ASCORBYL ESTERS	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
9	304	ASCORBYL ESTERS	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
10	304	ASCORBYL ESTERS	04.1.2.2	dried fruit	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
11	304	ASCORBYL ESTERS	04.2.2.2	dried vegetables	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
12	304	ASCORBYL ESTERS	05.3	chewing gum		GMP	AOX	1.25	Note 1
13	304	ASCORBYL ESTERS	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
14	304	ASCORBYL ESTERS	07.1.1	breads and rolls	500	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
15	304	ASCORBYL ESTERS	07.2	fine bakery wares	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
16	304, 305	ASCORBYL ESTERS	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
17	304, 305	ASCORBYL ESTERS	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
18	304	ASCORBYL ESTERS	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
19	304	ASCORBYL ESTERS	12.5	soups and broths	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
20	304	ASCORBYL ESTERS	12.6	sauces and like products	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
21	305	ASCORBYL ESTERS	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
22	304	ASCORBYL ESTERS	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
23	304	ASCORBYL ESTERS	12.8	yeast	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
24	304	ASCORBYL ESTERS	13.1	infant formulae and follow-on formulae	50	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
25	304	ASCORBYL ESTERS	13.2	foods for young children (weaning foods)	1000	mg/kg	AOX	1.25	Note 1

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
26	304	ASCORBYL ESTERS	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	1000	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
27	304	ASCORBYL ESTERS	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
28	304	ASCORBYL ESTERS	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
29	304	ASCORBYL ESTERS	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	1.25	Notes 1 & 2
30	304	ASCORBYL ESTERS	15.0	ready-to-eat savouries	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
31	210-212	BENZOATES	01.6.2	ripened cheese	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
32	210-212	BENZOATES	01.6.4	processed cheese	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
33	210-212	BENZOATES	01.6.5	cheese analogues	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
34	210-213	BENZOATES	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	300	mg/kg	PRS	5	Note 3
35	210-213	BENZOATES	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
36	210-213	BENZOATES	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
37	210-213	BENZOATES	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
38	210-212	BENZOATES	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	400	mg/kg	PRS	5	Note 3
39	210-213	BENZOATES	04.1.1	fresh fruit	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
40	210-213	BENZOATES	04.1.2.1	frozen fruit	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
41	210-213	BENZOATES	04.1.2.2	dried fruit	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
42	210-213	BENZOATES	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
43	210-213	BENZOATES	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
44	210-213	BENZOATES	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
45	210-213	BENZOATES	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
46	210-213	BENZOATES	04.1.2.7	candied fruit	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
47	210-213	BENZOATES	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
48	210-213	BENZOATES	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
49	210-213	BENZOATES	04.1.2.10	fermented fruit products	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
50	210-213	BENZOATES	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	800	mg/kg	PRS	5	Note 3

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
51	210-213	BENZOATES	04.1.2.12	cooked or fried fruit	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
52	210-213	BENZOATES	04.2.1	fresh vegetables	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
53	210-213	BENZOATES	04.2.2.1	frozen vegetables	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
54	210-213	BENZOATES	04.2.2.2	dried vegetables	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
55	210-213	BENZOATES	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
56	210-213	BENZOATES	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
57	210-213	BENZOATES	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
58	210-213	BENZOATES	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	3000	mg/kg	PRS	5	Note 3
59	210-213	BENZOATES	04.2.2.7	fermented vegetable products	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
60	210-213	BENZOATES	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
61	210-213	BENZOATES	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
62	210-213	BENZOATES	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
63	210-213	BENZOATES	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
64	210-213	BENZOATES	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
65	210-213	BENZOATES	05.3	chewing gum	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
66	210-213	BENZOATES	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
67	210-211	BENZOATES	06.2	flours and starches	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
68	210-213	BENZOATES	07.2	fine bakery wares	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
69	210-213	BENZOATES	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	50	mg/kg	PRS	5	Note 3
70	210-213	BENZOATES	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	50	mg/kg	PRS	5	Note 3
71	210-213	BENZOATES	08.2.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	50	mg/kg	PRS	5	Note 3
72	210-213	BENZOATES	08.3.1.1	commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
73	210-213	BENZOATES	08.3.1.2	commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
74	210-213	BENZOATES	08.3.2	commminuted meat, poultry & game products, heat-treated	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
75	212	BENZOATES	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
76	212	BENZOATES	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
77	210-213	BENZOATES	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	6000	mg/kg	PRS	5	Note 3
78	210-213	BENZOATES	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
79	212, 213	BENZOATES	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
80	210, 211	BENZOATES	09.3.1	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, marinated and/or in jelly	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
81	210, 211	BENZOATES	09.3.2	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, pickles and/or in brine	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
82	210, 211	BENZOATES	09.3.3	salmon substitutes, caviar and other fish roe products	2500	mg/kg	PRS	5	Note 3
83	210, 211	BENZOATES	09.3.4	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms other than 9.3.1 - 9.3.	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
84	210-213	BENZOATES	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
85	210-213	BENZOATES	10.2.1	liquid egg products	5000	mg/kg	PRS	5	Note 3
86	212, 213	BENZOATES	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
87	210, 211	BENZOATES	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	600	mg/kg	PRS	5	Note 3
88	210-213	BENZOATES	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
89	210, 211	BENZOATES	12.3	vinegars	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
90	210-213	BENZOATES	12.4	mustards	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
91	210-212	BENZOATES	12.5	soups and broths	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
92	213	BENZOATES	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
93	210-212	BENZOATES	12.6	sauces and like products	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
94	213	BENZOATES	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
95	210-213	BENZOATES	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
96	210-213	BENZOATES	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
97	210-213	BENZOATES	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
98	210-213	BENZOATES	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
99	210, 211	BENZOATES	14.1.1.2	table waters and soda waters	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
100	210-213	BENZOATES	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	2100	mg/kg	PRS	5	Note 3

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
101	213	BENZOATES	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	400	mg/kg	PRS	5	Note 3
102	210-212	BENZOATES	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
103	210-213	BENZOATES	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	2100	mg/kg	PRS	5	Note 3
104	210-213	BENZOATES	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	1400	mg/kg	PRS	5	Note 3
105	210	BENZOATES	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
106	210	BENZOATES	14.1.3.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable nectar	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
107	210-213	BENZOATES	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
108	210-213	BENZOATES	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
109	210-213	BENZOATES	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
110	210-213	BENZOATES	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
111	210-213	BENZOATES	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1000	mg/kg	PRS	5	Notes 2 & 3
112	210-213	BENZOATES	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	450	mg/kg	PRS	5	Note 3
113	213	BENZOATES	14.2.1	beer and malt beverages	70	mg/kg	PRS	5	Note 3
114	210-212	BENZOATES	14.2.1	beer and malt beverages	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
115	210-212	BENZOATES	14.2.2	cider and perry	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
116	210, 211	BENZOATES	14.2.3	wines	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
117	210, 211	BENZOATES	14.2.4	fruit wine	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
118	210-212	BENZOATES	14.2.5	mead	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
119	210-213	BENZOATES	14.2.6	spirituous beverages	400	mg/kg	PRS	5	Note 3
120	210-212	BENZOATES	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
121	210-212	BENZOATES	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
122	210-212	BENZOATES	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
123	320	BHA	01.3.2	beverage whiteners	100	mg/kg	AOX	0.5	
124	320	BHA	01.5.1	milk powder and cream powder	200	mg/kg	AOX	0.5	
125	320	BHA	01.5.2	milk and cream powder analogues	100	mg/kg	AOX	0.5	

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
126	320	BHA	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2	mg/kg	AOX	0.5	
127	320	BHA	02.1	fats and oils essentially free from water	200	mg/kg	AOX	0.5	
128	320	BHA	02.2	fat emulsions mainly of type water-in-oil	200	mg/kg	AOX	0.5	
129	320	BHA	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	100	mg/kg	AOX	0.5	
130	320	BHA	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	100	mg/kg	AOX	0.5	
131	320	BHA	04.1.2.2	dried fruit	100	mg/kg	AOX	0.5	
132	320	BHA	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	100	mg/kg	AOX	0.5	
133	320	BHA	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	2	mg/kg	AOX	0.5	
134	320	BHA	04.2.2.2	dried vegetables	200	mg/kg	AOX	0.5	
135	320	BHA	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100	mg/kg	AOX	0.5	
136	320	BHA	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	100	mg/kg	AOX	0.5	
137	320	BHA	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	100	mg/kg	AOX	0.5	
138	320	BHA	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 5.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	90	mg/kg	AOX	0.5	Note 4
139	320	BHA	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	100	mg/kg	AOX	0.5	
140	320	BHA	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	100	mg/kg	AOX	0.5	
141	320	BHA	05.3	chewing gum	750	mg/kg	AOX	0.5	
142	320	BHA	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	90	mg/kg	AOX	0.5	Note 4
143	320	BHA	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	100	mg/kg	AOX	0.5	
144	320	BHA	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg	AOX	0.5	
145	320	BHA	06.4	pastas and noodles	100	mg/kg	AOX	0.5	
146	320	BHA	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	2	mg/kg	AOX	0.5	
147	320	BHA	07.1.1	breads and rolls	50	mg/kg	AOX	0.5	
148	320	BHA	07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	50	mg/kg	AOX	0.5	
149	320	BHA	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	100	mg/kg	AOX	0.5	
150	320	BHA	07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	50	mg/kg	AOX	0.5	

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
151	320	BHA	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	25	mg/kg	AOX	0.5	
152	320	BHA	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	25	mg/kg	AOX	0.5	
153	320	BHA	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	200	mg/kg	AOX	0.5	
154	320	BHA	08.1	fresh meat, poultry & game	100	mg/kg	AOX	0.5	
155	320	BHA	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	200	mg/kg	AOX	0.5	
156	320	BHA	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	200	mg/kg	AOX	0.5	
157	320	BHA	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	AOX	0.5	
158	320	BHA	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.5	Note 5
159	320	BHA	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.5	
160	320	BHA	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.5	
161	320	BHA	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.5	
162	320	BHA	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	2	mg/kg	AOX	0.5	
163	320	BHA	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	200	mg/kg	AOX	0.5	
164	320	BHA	12.4	mustards	200	mg/kg	AOX	0.5	
165	320	BHA	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	200	mg/kg	AOX	0.5	
166	320	BHA	12.5.2	mixes for soups and broths	300	mg/kg	AOX	0.5	
167	320	BHA	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	140	mg/kg	AOX	0.5	
168	320	BHA	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	200	mg/kg	AOX	0.5	
169	320	BHA	12.6.3	mixes for sauces and gravies	200	mg/kg	AOX	0.5	
170	320	BHA	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	200	mg/kg	AOX	0.5	
171	320	BHA	12.8	yeast	1000	mg/kg	AOX	0.5	
172	320	BHA	13.6	food supplements	400	mg/kg	AOX	0.5	
173	320	BHA	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	2	mg/kg	AOX	0.5	
174	320	BHA	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	2	mg/kg	AOX	0.5	
175	320	BHA	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	90	mg/kg	AOX	0.5	

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
176	320	BHA	15.0	ready-to-eat savouries	200	mg/kg	AOX	0.5	
177	321	BHT	01.3.2	beverage whiteners	100	mg/kg	AOX	0.3	
178	321	BHT	01.5	milk powder and cream powder (plain)	100	mg/kg	AOX	0.3	
179	321	BHT	02.1	fats and oils essentially free from water	200	mg/kg	AOX	0.3	
180	321	BHT	02.2.1	emulsions containing at least 80% fat	200	mg/kg	AOX	0.3	
181	321	BHT	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	100	mg/kg	AOX	0.3	
182	321	BHT	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	100	mg/kg	AOX	0.3	
183	321	BHT	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	100	mg/kg	AOX	0.3	
184	321	BHT	04.1.2.2	dried fruit	100	mg/kg	AOX	0.3	
185	321	BHT	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	100	mg/kg	AOX	0.3	
186	321	BHT	04.2.2.2	dried vegetables	200	mg/kg	AOX	0.3	
187	321	BHT	05.3	chewing gum	750	mg/kg	AOX	0.3	
188	321	BHT	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	200	mg/kg	AOX	0.3	
189	321	BHT	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	50	mg/kg	AOX	0.3	
190	321	BHT	06.4	pastas and noodles	200	mg/kg	AOX	0.3	
191	321	BHT	07.1.1	breads and rolls	50	mg/kg	AOX	0.3	
192	321	BHT	07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	50	mg/kg	AOX	0.3	
193	321	BHT	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	200	mg/kg	AOX	0.3	
194	321	BHT	07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	50	mg/kg	AOX	0.3	
195	321	BHT	07.2	fine bakery wares	25	mg/kg	AOX	0.3	
196	321	BHT	08.0	meat and meat products, including poultry & game	100	mg/kg	AOX	0.3	
197	321	BHT	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	AOX	0.3	
198	321	BHT	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.3	Note 5
199	321	BHT	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.3	
200	321	BHT	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	100	mg/kg	AOX	0.3	

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
201	321	BHT	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	100	mg/kg	AOX	0.3	
202	321	BHT	12.4	mustards	100	mg/kg	AOX	0.3	
203	321	BHT	12.5	soups and broths	100	mg/kg	AOX	0.3	
204	321	BHT	12.6.3	mixes for asuces and gravies	100	mg/kg	AOX	0.3	
205	321	BHT	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	60	mg/kg	AOX	0.3	
206	321	BHT	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	100	mg/kg	AOX	0.3	
207	321	BHT	12.6.3	mixes for asuces and gravies	100	mg/kg	AOX	0.3	
208	321	BHT	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	100	mg/kg	AOX	0.3	
209	321	BHT	12.8	yeast	100	mg/kg	AOX	0.3	
210	321	BHT	13.6	food supplements	400	mg/kg	AOX	0.3	
211	321	BHT	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	0.3	
212	321	BHT	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	AOX	0.3	
213	321	BHT	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	0.3	Note 2
214	321	BHT	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tuers, pulses & legumes)	200	mg/kg	AOX	0.3	
215	321	BHT	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	100	mg/kg	AOX	0.3	
216	230	DIPHENYL	04.1.1.2	surface-treated fruit	70	mg/kg	PRS	0.05	Note 6
217	385	<i>EDTAs</i>	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	75	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
218	385	<i>EDTAs</i>	04.1.2.6	<i>fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)</i>	100	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
219	385	<i>EDTAs</i>	04.2.2.1	<i>frozen vegetables</i>	100	mg/kg	AOX	2.5	Note 7
220	385	<i>EDTAs</i>	04.2.2.2	<i>dried vegetables</i>	200	mg/kg	PRS	2.5	Notes 2 & 7
221	385	<i>EDTAs</i>	04.2.2.3	<i>vegetables in vinegar, oil or brine</i>	220	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
222	386	<i>EDTAs</i>	04.2.2.4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	165	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
223	385, 386	<i>EDTAs</i>	04.2.2.4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	250	mg/kg	AOX	2.5	Note 7
224	385	<i>EDTAs</i>	04.2.2.4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	310	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
225	385	<i>EDTAs</i>	04.1.2.11	<i>fruit fillings for pastries</i>	100	mg/kg	PRS	2.5	Note 7

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
226	386	<i>EDTAs</i>	04.1.2.11	<i>fruit fillings for pastries</i>	500	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
227	386	<i>EDTAs</i>	08.3.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, heat-treated</i>	35	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
228	386	<i>EDTAs</i>	09.4	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	75	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
229	385, 386	<i>EDTAs</i>	09.4	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	250	mg/kg	AOX	2.5	<i>Note 7</i>
230	385	<i>EDTAs</i>	09.4	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	340	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
231	385	<i>EDTAs</i>	10.2.3	<i>dried and/or heat coagulated egg products</i>	200	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
232	385	<i>EDTAs</i>	12.2	<i>herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments</i>	60	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
233	385, 386	<i>EDTAs</i>	12.6	<i>sauces and like products</i>	75	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
234	385, 386	<i>EDTAs</i>	12.6.1	<i>emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)</i>	75	mg/kg	AOX	2.5	<i>Note 7</i>
235	385, 386	<i>EDTAs</i>	12.7	<i>salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)</i>	100	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
236	386	<i>EDTAs</i>	13.6	<i>food supplements</i>	150	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
237	385	<i>EDTAs</i>	14.1.4.1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	100	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
238	385	<i>EDTAs</i>	14.1.4.2	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades</i>	100	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
239	385	<i>EDTAs</i>	14.1.4.3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	100	mg/kg	PRS	2.5	<i>Notes 2 & 7</i>
240	385	<i>EDTAs</i>	14.2.1	<i>beer and malt beverages</i>	25	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
241	385	<i>EDTAs</i>	14.2.6	<i>spirituous beverages</i>	25	mg/kg	PRS	2.5	<i>Note 7</i>
242	579	<i>FERROUS GLUCONAT</i>	04.2.2.3	<i>vegetables in vinegar, oil or brine</i>	150	mg/kg	PRS	0.8	<i>Note 8</i>
243	237, 238	FORMATES	12.6	<i>sauces and like products</i>	200	mg/kg	PRS	3	<i>Note 9</i>
244	236-238	FORMATES	14.1.4.1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	100	mg/kg	PRS	3	<i>Note 9</i>
245	236-238	FORMATES	14.1.4.2	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades</i>	100	mg/kg	PRS	3	<i>Note 9</i>
246	236	FORMATES	14.1.4.3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	100	mg/kg	PRS	3	<i>Notes 2 & 9</i>
247	310	GALLATE, PROPYL	01.3.2	<i>beverage whiteners</i>	50	mg/kg	AOX	1.4	
248	310	GALLATE, PROPYL	01.5.1	<i>milk powder and cream powder</i>	200	mg/kg	AOX	1.4	
249	310	GALLATE, PROPYL	01.5.2	<i>milk and cream powder analogues</i>	50	mg/kg	AOX	1.4	
250	310	GALLATE, PROPYL	02.1	<i>fats and oils essentially free from water</i>	1000	mg/kg	AOX	1.4	

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
251	310	GALLATE, PROPYL	02.2.1.1	butter and concentrated butter	1000	mg/kg	AOX	1.4	
252	310	GALLATE, PROPYL	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200	mg/kg	AOX	1.4	
253	310	GALLATE, PROPYL	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	100	mg/kg	AOX	1.4	
254	310	GALLATE, PROPYL	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	50	mg/kg	AOX	1.4	
255	310	GALLATE, PROPYL	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	50	mg/kg	AOX	1.4	
256	310	GALLATE, PROPYL	04.1.2.2	dried fruit	50	mg/kg	AOX	1.4	
257	310	GALLATE, PROPYL	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	100	mg/kg	AOX	1.4	
258	310	GALLATE, PROPYL	04.2.2.2	dried vegetables	50	mg/kg	AOX	1.4	
259	310	GALLATE, PROPYL	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	50	mg/kg	AOX	1.4	
260	310	GALLATE, PROPYL	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	50	mg/kg	AOX	1.4	
261	310	GALLATE, PROPYL	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	50	mg/kg	AOX	1.4	
262	310	GALLATE, PROPYL	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	50	mg/kg	AOX	1.4	
263	310	GALLATE, PROPYL	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	50	mg/kg	AOX	1.4	
264	310	GALLATE, PROPYL	05.3	chewing gum	1000	mg/kg	AOX	1.4	
265	310	GALLATE, PROPYL	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	100	mg/kg	AOX	1.4	
266	310	GALLATE, PROPYL	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg	AOX	1.4	
267	310	GALLATE, PROPYL	06.4	pastas and noodles	100	mg/kg	AOX	1.4	
268	310	GALLATE, PROPYL	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	100	mg/kg	AOX	1.4	
269	310	GALLATE, PROPYL	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	50	mg/kg	AOX	1.4	
270	310	GALLATE, PROPYL	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	50	mg/kg	AOX	1.4	
271	310	GALLATE, PROPYL	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	200	mg/kg	AOX	1.4	
272	310	GALLATE, PROPYL	08.1	fresh meat, poultry & game	100	mg/kg	AOX	1.4	
273	310	GALLATE, PROPYL	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	200	mg/kg	AOX	1.4	
274	310	GALLATE, PROPYL	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	200	mg/kg	AOX	1.4	
275	310	GALLATE, PROPYL	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	100	mg/kg	AOX	1.4	

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
276	310	GALLATE, PROPYL	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	100	mg/kg	AOX	1.4	
277	310	GALLATE, PROPYL	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	100	mg/kg	AOX	1.4	
278	310	GALLATE, PROPYL	10.2.2	frozen egg products	100	mg/kg	AOX	1.4	
279	310	GALLATE, PROPYL	10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	100	mg/kg	AOX	1.4	
280	310	GALLATE, PROPYL	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	200	mg/kg	AOX	1.4	
281	310	GALLATE, PROPYL	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	100	mg/kg	AOX	1.4	
282	310	GALLATE, PROPYL	12.5.2	mixes for soups and broths	300	mg/kg	AOX	1.4	
283	310	GALLATE, PROPYL	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	200	mg/kg	AOX	1.4	
284	310	GALLATE, PROPYL	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	100	mg/kg	AOX	1.4	
285	310	GALLATE, PROPYL	12.6.3	mixes for sauces and gravies	200	mg/kg	AOX	1.4	
286	310	GALLATE, PROPYL	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	100	mg/kg	AOX	1.4	
287	310	GALLATE, PROPYL	12.8	yeast	100	mg/kg	AOX	1.4	
288	310	GALLATE, PROPYL	13.6	food supplements	400	mg/kg	AOX	1.4	
289	310	GALLATE, PROPYL	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	1.4	
290	310	GALLATE, PROPYL	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	AOX	1.4	
291	310	GALLATE, PROPYL	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	1.4	Note 2
292	310	GALLATE, PROPYL	15.0	ready-to-eat savouries	200	mg/kg	AOX	1.4	
293	314	GUAIAC RESIN	02.1	fats and oils essentially free from water	1000	mg/kg	AOX	2.5	
294	314	GUAIAC RESIN	02.2.1.1	butter and concentrated butter	1000	mg/kg	AOX	2.5	
295	314	GUAIAC RESIN	05.3	chewing gum	1500	mg/kg	AOX	2.5	
296	239	HEXAMETHYLENE TE	01.6.2.1	total ripened cheese, includes rind	25	mg/kg	PRS	0.15	
297	214-219	HYDROXYBENZOATE	01.6.2	ripened cheese	500	mg/kg	PRS	10	Note 10
298	214-219	HYDROXYBENZOATE	01.6.4	processed cheese	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
299	214-219	HYDROXYBENZOATE	01.6.5	cheese analogues	500	mg/kg	PRS	10	Note 10
300	216, 218	HYDROXYBENZOATE	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	120	mg/kg	PRS	10	Note 10

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
301	214, 216	HYDROXYBENZOATE	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
302	214-219	HYDROXYBENZOATE	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
303	214-219	HYDROXYBENZOATE	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
304	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.1.1.2	surface-treated fruit	12	mg/kg	PRS	10	Note 10
305	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.1.1.3	peeled or cut fruit	12	mg/kg	PRS	10	Note 10
306	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.1	frozen fruit	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
307	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.2	dried fruit	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
308	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
309	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
310	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
311	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
312	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
313	214, 216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
314	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
315	218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
316	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
317	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.7	candied fruit	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
318	214	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
319	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
320	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
321	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
322	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.10	fermented fruit products	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
323	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.10	fermented fruit products	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
324	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
325	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.2.1.2	surface-treated vegetables	12	mg/kg	PRS	10	Note 10

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
326	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.2.1.3	peeled or cut vegetables	12	mg/kg	PRS	10	Note 10
327	215, 217-219	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
328	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
329	214-219	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
330	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
331	218	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
332	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
333	218	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
334	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
335	214-219	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.7	fermented vegetable products	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
336	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
337	216, 218	HYDROXYBENZOATE	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	700	mg/kg	PRS	10	Note 10
338	214-219	HYDROXYBENZOATE	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
339	214-219	HYDROXYBENZOATE	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
340	215-219	HYDROXYBENZOATE	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
341	214	HYDROXYBENZOATE	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	2000	mg/kg	PRS	10	Note 10
342	214-215	HYDROXYBENZOATE	05.3	chewing gum	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
343	214-219	HYDROXYBENZOATE	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
344	214-219	HYDROXYBENZOATE	07.2	fine bakery wares	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
345	214-219	HYDROXYBENZOATE	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried		GMP	PRS	10	Notes 10 & 11
346	214-219	HYDROXYBENZOATE	08.3.1.2	communited meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried		GMP	PRS	10	Notes 10 & 11
347	216	HYDROXYBENZOATE	08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	36	mg/kg	PRS	10	Note 10
348	215, 217-219	HYDROXYBENZOATE	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
349	214, 216	HYDROXYBENZOATE	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
350	214, 216	HYDROXYBENZOATE	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	100	mg/kg	PRS	10	Note 10

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
351	214, 216	HYDROXYBENZOATE	12.3	vinegars	100	mg/kg	PRS	10	Note 10
352	214-219	HYDROXYBENZOATE	12.4	mustards	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
353	214-219	HYDROXYBENZOATE	12.5	soups and broths	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
354	214-219	HYDROXYBENZOATE	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
355	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATE	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
356	214, 216	HYDROXYBENZOATE	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
357	214-219	HYDROXYBENZOATE	12.6.3	mixes for sauces and gravies	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
358	214-219	HYDROXYBENZOATE	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
359	214, 216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
360	214, 216	HYDROXYBENZOATE	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
361	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
362	216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
363	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
364	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
365	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
366	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
367	216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
368	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
369	216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
370	216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1000	mg/kg	PRS	10	Notes 2 & 10
371	216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	450	mg/kg	PRS	10	Note 10
372	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.2.1	beer and malt beverages	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
373	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.2.2	cider and perry	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
374	214, 216	HYDROXYBENZOATE	14.2.3	wines	50	mg/kg	PRS	10	Note 10
375	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.2.5	mead	200	mg/kg	PRS	10	Note 10

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
376	214, 216	HYDROXYBENZOATE	14.2.6.1	spirituous beverages containing more than 15% alcohol	50	mg/kg	PRS	10	Note 10
377	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
378	214-219	HYDROXYBENZOATE	15.0	ready-to-eat savouries	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
379	214, 216	HYDROXYBENZOATE	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
380	384	ISOPROPYL CITRATE	02.1.1	butter oil, anhydrous milkfat, ghee	100	mg/kg	AOX	14	
381	384	ISOPROPYL CITRATE	02.1.2	vegetable oils and fats	100	mg/kg	AOX	14	
382	384	ISOPROPYL CITRATE	02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats	200	mg/kg	AOX	14	
383	384	ISOPROPYL CITRATE	02.2.1.1	butter and concentrated butter	100	mg/kg	AOX	14	
384	384	ISOPROPYL CITRATE	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200	mg/kg	AOX	14	
385	384	ISOPROPYL CITRATE	08.1.2	fresh comminuted meat, poultry & game	200	mg/kg	AOX	14	
386	384	ISOPROPYL CITRATE	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	200	mg/kg	AOX	14	
387	384	ISOPROPYL CITRATE	14.1	non-alcoholic ("soft) beverages		GMP	AOX	14	
388	905a	MINERAL OIL	04.1.2.2	<i>dried fruit</i>		GMP	AOX	20	Note 12
389	234	NISIN	01.4.3	clotted cream	10	mg/kg	PRS	33000	Note 13
390	234	NISIN	01.6.1	unripened cheese	12.5	mg/kg	PRS	33000	Note 13
391	234	NISIN	01.6.2	ripened cheese	12.5	mg/kg	PRS	33000	Note 13
392	234	NISIN	01.6.3	whey cheese	12.5	mg/kg	PRS	33000	Note 13
393	234	NISIN	01.6.4	processed cheese	250	mg/kg	PRS	33000	Note 13
394	234	NISIN	01.6.5	cheese analogues	12.5	mg/kg	PRS	33000	Note 13
395	234	NISIN	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables		GMP	PRS	33000	Note 13
396	234	NISIN	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	3	mg/kg	PRS	33000	Note 13
397	234	NISIN	07.2	fine bakery wares	250	mg/kg	PRS	33000	Note 13
398	234	NISIN	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen		GMP	PRS	33000	Note 13
399	251, 252	NITRATES	01.6.1	<i>unripened cheese</i>	10	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
400	251, 252	NITRATES	01.6.2	<i>ripened cheese</i>	50	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 15

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
401	251, 252	<i>NITRATES</i>	01.6.3	whey cheese	10	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
402	251, 252	<i>NITRATES</i>	01.6.4	processed cheese	50	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 16
403	251, 252	<i>NITRATES</i>	01.6.5	cheese analogues	50	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 16
404	251, 252	<i>NITRATES</i>	08.1	<i>fresh meat, poultry & game</i>	200	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
405	251, 252	<i>NITRATES</i>	08.2.1.1	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	2189	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 17
406	251, 252	<i>NITRATES</i>	08.2.1.2	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried</i>	500	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
407	251, 252	<i>NITRATES</i>	08.2.1.3	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented</i>	500	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
408	251, 252	<i>NITRATES</i>	08.2.2	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated</i>	500	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
409	251, 252	<i>NITRATES</i>	08.2.3	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, frozen</i>	300	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
410	251, 252	<i>NITRATES</i>	08.3.1.1	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	1718	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
411	252	<i>NITRATES</i>	08.3.1.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried</i>	300	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
412	251	<i>NITRATES</i>	08.3.1.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried</i>	500	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
413	252	<i>NITRATES</i>	08.3.1.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented</i>	200	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
414	251	<i>NITRATES</i>	08.3.1.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented</i>	500	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
415	251	<i>NITRATES</i>	08.3.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, heat-treated</i>	500	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
416	252	<i>NITRATES</i>	08.3.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, heat-treated</i>	200	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
417	252	<i>NITRATES</i>	08.3.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, frozen</i>	200	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
418	251	<i>NITRATES</i>	08.3.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, frozen</i>	500	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
419	252	<i>NITRATES</i>	09.2.5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	70	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 19
420	251	<i>NITRATES</i>	09.2.5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	500	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
421	251, 252	<i>NITRATES</i>	09.3	<i>semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	300	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
422	251, 252	<i>NITRATES</i>	14.2.6.1	<i>spirituous beverages containing more than 15% alcohol</i>	100	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 20
423	249, 250	<i>NITRITES</i>	01.6.5	<i>cheese analogues</i>	50	mg/kg	PRS	0.06	Notes 14 & 21
424	250	<i>NITRITES</i>	08.1	<i>fresh meat, poultry & game</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Note 21
425	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.2.1.1	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	625	mg/kg	PRS	0.06	Notes 21 & 22

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
426	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.2.1.2	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Notes 18 & 21
427	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.2.1.3	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Notes 18 & 21
428	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.2.2	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated</i>	250	mg/kg	PRS	0.06	Notes 16 & 21
429	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.2.3	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, frozen</i>	250	mg/kg	PRS	0.06	Notes 16 & 21
430	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.3.1.1	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	156	mg/kg	PRS	0.06	Note 21
431	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.3.1.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried</i>	150	mg/kg	PRS	0.06	Notes 21 & 23
432	250	<i>NITRITES</i>	08.3.1.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Notes 21 & 24
433	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.3.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, heat-treated</i>	125	mg/kg	PRS	0.06	Notes 21 & 25
434	250	<i>NITRITES</i>	08.3.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, frozen</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Notes 21 & 24
435	250	<i>NITRITES</i>	09.2.5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Notes 18 & 21
436	250	<i>NITRITES</i>	09.3.3	<i>salmon substitutes, caviar and other fish roe products</i>	5	mg/kg	PRS	0.06	Notes 19 & 21
437	231	ORTHO-PHENYLPHEN	04.1.1.2	surface-treated fruit	12	mg/kg	PRS	0.2	
438	338	<i>PHOSPHATES</i>	02.1	<i>fats and oils essentially free from water</i>	100	mg/kg	PRS	70	Note 26
439	338	<i>PHOSPHATES</i>	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	50	mg/kg	AOX	70	Note 26
440	338	<i>PHOSPHATES</i>	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	100	mg/kg	PRS	70	Note 26
441	452i	<i>PHOSPHATES</i>	14.1.4.1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	250	mg/kg	PRS	70	Note 26
442	452i	<i>PHOSPHATES</i>	14.1.4.2	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades</i>	250	mg/kg	PRS	70	Note 26
443	452i	<i>PHOSPHATES</i>	14.1.4.3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	250	mg/kg	PRS	70	Notes 2 & 26
444	235	PIMARICIN	01.6.2.2	rind of ripened cheese	20	mg/kg	PRS	0.3	
445	235	PIMARICIN	01.6.4	processed cheese	20	mg/kg	PRS	0.3	
446	235	PIMARICIN	01.6.5	cheese analogues	20	mg/kg	PRS	0.3	
447	235	PIMARICIN	08.3.1.2	commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	20	mg/kg	PRS	0.3	Note 11
448	262ii	SODIUM DIACETATE	02.1	<i>fats and oils essentially free from water</i>	1000	mg/kg	PRS	15	
449	262ii	SODIUM DIACETATE	05.2	<i>sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.</i>	1000	mg/kg	PRS	15	
450	262ii	SODIUM DIACETATE	07.0	bakery wares	3000	mg/kg	PRS	15	

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
451	262ii	SODIUM DIACETATE	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	1000	mg/kg	PRS	15	
452	262ii	SODIUM DIACETATE	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	1000	mg/kg	PRS	15	
453	262ii	SODIUM DIACETATE	12.5	soups and broths	500	mg/kg	PRS	15	
454	262ii	SODIUM DIACETATE	12.6	sauces and like products	2500	mg/kg	PRS	15	
455	262ii	SODIUM DIACETATE	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	500	mg/kg	PRS	15	
456	200-203	SORBATES	01.1.1	milk and buttermilk	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
457	200-203	SORBATES	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	300	mg/kg	PRS	25	Note 27
458	200, 202	SORBATES	01.2.1	fermented milks (plain)	300	mg/kg	PRS	25	Note 27
459	200-203	SORBATES	01.2.2	renneted milk	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
460	200-202	SORBATES	01.6.1	unripened cheese	3000	mg/kg	PRS	25	Note 27
461	200-203	SORBATES	01.6.1	unripened cheese	1000	mg/kg	AOX	25	Note 27
462	203	SORBATES	01.6.1	unripened cheese	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
463	203	SORBATES	01.6.2	ripened cheese	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
464	200-202	SORBATES	01.6.2	ripened cheese	3000	mg/kg	PRS	25	Note 27
465	201, 203	SORBATES	01.6.3	whey cheese	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
466	200, 202	SORBATES	01.6.3	whey cheese	3000	mg/kg	PRS	25	Note 27
467	200-203	SORBATES	01.6.4	processed cheese	3000	mg/kg	PRS	25	Note 27
468	201, 203	SORBATES	01.6.5	cheese analogues	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
469	200, 202	SORBATES	01.6.5	cheese analogues	3000	mg/kg	PRS	25	Note 27
470	200-203	SORBATES	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
471	200-203	SORBATES	02.2.1	emulsions containing at least 80% fat	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
472	200-203	SORBATES	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
473	200-203	SORBATES	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
474	200-203	SORBATES	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	400	mg/kg	PRS	25	Note 27
475	200-203	SORBATES	04.1.1	fresh fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
476	200-203	SORBATES	04.1.2.1	frozen fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
477	200-203	SORBATES	04.1.2.2	dried fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
478	201-203	SORBATES	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
479	200	SORBATES	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
480	200-203	SORBATES	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
481	200-203	SORBATES	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
482	200-203	SORBATES	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
483	200-203	SORBATES	04.1.2.7	candied fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
484	200-203	SORBATES	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
485	200-203	SORBATES	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
486	200-203	SORBATES	04.1.2.10	fermented fruit products	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
487	201-203	SORBATES	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	450	mg/kg	PRS	25	Note 27
488	200	SORBATES	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
489	200-203	SORBATES	04.1.2.12	cooked or fried fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
490	200-203	SORBATES	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
491	200-203	SORBATES	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
492	201, 203	SORBATES	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
493	200, 202	SORBATES	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
494	200-203	SORBATES	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
495	201, 203	SORBATES	04.2.2.7	fermented vegetable products	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
496	200, 202	SORBATES	04.2.2.7	fermented vegetable products	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
497	200-203	SORBATES	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
498	200-203	SORBATES	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
499	200-203	SORBATES	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
500	200-203	SORBATES	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
501	200-203	SORBATES	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
502	200-203	SORBATES	05.3	chewing gum	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
503	200-203	SORBATES	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
504	200, 202	SORBATES	06.2	flours and starches	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
505	200-203	SORBATES	06.4	pastas and noodles	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
506	200-203	SORBATES	06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
507	200-203	SORBATES	07.0	bakery wares	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
508	200-202	SORBATES	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
509	203	SORBATES	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	1000	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
510	203	SORBATES	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
511	203	SORBATES	08.2.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	1500	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
512	200-202	SORBATES	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
513	203	SORBATES	08.3.1.1	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)	1000	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
514	203	SORBATES	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	1000	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
515	203	SORBATES	08.3.1.3	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented	1500	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
516	203	SORBATES	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
517	200-203	SORBATES	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	1000	mg/kg	AOX	25	Note 27
518	200-203	SORBATES	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	6000	mg/kg	PRS	25	Note 27
519	202	SORBATES	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
520	200, 201	SORBATES	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
521	200-203	SORBATES	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
522	200-203	SORBATES	10.2.1	liquid egg products	5000	mg/kg	PRS	25	Note 27
523	200-203	SORBATES	10.2.2	frozen egg products	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
524	200-203	SORBATES	10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
525	200-203	SORBATES	11.1	white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
526	200-203	SORBATES	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
527	200-203	SORBATES	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
528	201, 203	SORBATES	12.3	vinegars	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
529	200, 202	SORBATES	12.3	vinegars	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
530	200-203	SORBATES	12.4	mustards	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
531	200-203	SORBATES	12.5	soups and broths	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
532	200-203	SORBATES	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
533	200-203	SORBATES	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
534	200-203	SORBATES	12.6.3	mixes for sauces and gravies	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
535	200-203	SORBATES	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
536	200-203	SORBATES	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
537	200-203	SORBATES	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
538	200-203	SORBATES	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
539	200	SORBATES	13.6	food supplements	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
540	200, 202	SORBATES	14.1.1.2	table waters and soda waters	200	mg/kg	PRS	25	Note 27
541	200-203	SORBATES	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	2100	mg/kg	PRS	25	Note 27
542	200-202	SORBATES	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
543	200-203	SORBATES	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
544	200	SORBATES	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
545	200-203	SORBATES	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
546	200-203	SORBATES	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
547	200-203	SORBATES	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1500	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
548	200-203	SORBATES	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	120	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
549	200-203	SORBATES	14.2.1	beer and malt beverages	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
550	200-203	SORBATES	14.2.2	cider and perry	500	mg/kg	PRS	25	Note 27

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
551	200-203	SORBATES	14.2.3	wines	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
552	200-203	SORBATES	14.2.4	fruit wine	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
553	200-203	SORBATES	14.2.5	mead	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
554	201, 203	SORBATES	14.2.6	spirituous beverages	200	mg/kg	PRS	25	Note 27
555	200, 202	SORBATES	14.2.6	spirituous beverages	600	mg/kg	PRS	25	Note 27
556	200-203	SORBATES	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
557	200-203	SORBATES	15.0	ready-to-eat savouries	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
558	200-202	SORBATES	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
559	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	04.2.2.4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	15	mg/kg	AOX	2	Notes 28 & 29
560	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	04.2.2.4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	25	mg/kg	PRS	2	Notes 28 & 29
561	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	14.1.2.1	<i>canned or bottled (pasteurized) fruit juice</i>	8	mg/kg	PRS	2	Notes 28 & 29
562	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	14.1.4.1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	30	mg/kg	PRS	2	Note 29
563	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	14.1.4.2	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades</i>	30	mg/kg	PRS	2	Note 29
564	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	14.1.4.3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	30	mg/kg	PRS	2	Notes 2 & 29
565	220-225, 228	SULPHITES	01.6.4	processed cheese	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
566	220-228	SULPHITES	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
567	220-225, 228	SULPHITES	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	5	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
568	220-225, 228	SULPHITES	04.1.1	fresh fruit	10	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
569	225-227	SULPHITES	04.1.2.1	frozen fruit	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
570	220-224, 228	SULPHITES	04.1.2.1	frozen fruit	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
571	226, 227	SULPHITES	04.1.2.2	dried fruit	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
572	225, 228	SULPHITES	04.1.2.2	dried fruit	3000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
573	220-224	SULPHITES	04.1.2.2	dried fruit	5000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
574	220-228	SULPHITES	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
575	220-228	SULPHITES	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
576	226, 227	SULPHITES	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
577	220-225, 228	SULPHITES	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	3000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
578	225-227	SULPHITES	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
579	220-224, 228	SULPHITES	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
580	220-228	SULPHITES	04.1.2.7	candied fruit	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
581	220-228	SULPHITES	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	3000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
582	220-228	SULPHITES	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
583	220-228	SULPHITES	04.1.2.10	fermented fruit products	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
584	220-228	SULPHITES	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
585	220-225, 228	SULPHITES	04.1.2.12	processed fruit	GMP		PRS	0.7	Note 30
586	220-228	SULPHITES	04.2.1.3	peeled or cut vegetables	50	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
587	226, 227	SULPHITES	04.2.2.1	frozen vegetables	100	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
588	220-225, 228	SULPHITES	04.2.2.1	frozen vegetables	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
589	220-228	SULPHITES	04.2.2.2	dried vegetables	2500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
590	226, 227	SULPHITES	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
591	220-225, 228	SULPHITES	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
592	226, 227	SULPHITES	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	100	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
593	220-225, 228	SULPHITES	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
594	220-228	SULPHITES	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
595	225	SULPHITES	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	400	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
596	220-224, 226	SULPHITES	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	800	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
597	226, 227	SULPHITES	04.2.2.7	fermented vegetable products	100	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
598	220-225, 228	SULPHITES	04.2.2.7	fermented vegetable products	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
599	226, 227	SULPHITES	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	100	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
600	220-225, 228	SULPHITES	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
601	220-228	SULPHITES	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
602	220-228	SULPHITES	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
603	220-228	SULPHITES	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
604	220-228	SULPHITES	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
605	220-228	SULPHITES	05.3	chewing gum	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
606	220-224, 226	SULPHITES	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
607	220-222, 224	SULPHITES	06.2	flours and starches	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
608	223	SULPHITES	06.2	flours and starches	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
609	220	SULPHITES	06.4	pastas and noodles	45	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
610	220-224, 226	SULPHITES	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	50	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
611	223	SULPHITES	07.2	fine bakery wares	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
612	226, 227	SULPHITES	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	450	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
613	220-225, 228	SULPHITES	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
614	220-225, 228	SULPHITES	08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
615	225	SULPHITES	09.1.2	fresh mollusks, crustaceans & echinoderms	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
616	220-224, 226	SULPHITES	09.1.2	fresh mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
617	220-228	SULPHITES	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
618	220-228	SULPHITES	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	50	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
619	220-224, 226	SULPHITES	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	450	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
620	225	SULPHITES	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
621	220-224, 228	SULPHITES	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
622	225-227	SULPHITES	11.1	white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars	400	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
623	220-224, 228	SULPHITES	11.1	white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
624	220-224, 226	SULPHITES	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	40	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
625	220-224, 226	SULPHITES	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
626	220-228	SULPHITES	12.3	vinegars	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
627	225	SULPHITES	12.4	mustards	250	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
628	220-224, 226	SULPHITES	12.4	mustards	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
629	220-228	SULPHITES	12.6	sauces and like products	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
630	220-224, 226	SULPHITES	12.9	protein products	50	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
631	226, 227	SULPHITES	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
632	200-225, 228	SULPHITES	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	600	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
633	225-227	SULPHITES	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	50	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
634	220-224, 228	SULPHITES	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
635	225	SULPHITES	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
636	220-224, 226	SULPHITES	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
637	220-228	SULPHITES	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
638	220-228	SULPHITES	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
639	220-228	SULPHITES	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
640	226, 227	SULPHITES	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	70	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
641	220-225, 228	SULPHITES	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	115	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
642	226, 227	SULPHITES	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	70	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
643	220-225, 228	SULPHITES	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	115	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
644	220-228	SULPHITES	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
645	220-228	SULPHITES	14.2.1	beer and malt beverages	70	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
646	220-228	SULPHITES	14.2.2	cider and perry	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
647	225-228	SULPHITES	14.2.3	wines	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
648	220-224	SULPHITES	14.2.3	wines	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
649	220-228	SULPHITES	14.2.4	fruit wine	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
650	225	SULPHITES	14.2.5	mead	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
651	220-224, 226	SULPHITES	14.2.5	mead	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
652	220-228	SULPHITES	14.2.6	spirituous beverages	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
653	220-228	SULPHITES	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
654	220-228	SULPHITES	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
655	220-224, 226	SULPHITES	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
656	220-224, 228	SULPHITES	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
657	<i>334</i>	<i>TARTRATES</i>	<i>02.2.1.2</i>	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	100	mg/kg	<i>AOX</i>	30	
658	<i>335ii, 336ii</i>	<i>TARTRATES</i>	<i>04.0</i>	<i>fruits and vegetables, and nuts and seeds</i>	2000	mg/kg	<i>PRS</i>	30	
659	319	TBHQ	02.0	fats and oils and fat emulsions (type water-in-oil)	200	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
660	319	TBHQ	05.3	chewing gum	750	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
661	319	TBHQ	08.0	meat and meat products, including poultry and game	100	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
662	319	TBHQ	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
663	319	TBHQ	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
664	319	TBHQ	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
665	319	TBHQ	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ales	200	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
666	319	TBHQ	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	0.2	Notes 2 & 31
667	389	THIODIPROPIONATES	02.1	fats and oils essentially free from water	200	mg/kg	AOX	3	Note 32
668	388	THIODIPROPIONATES	02.1.1	butter oil, anhydrous milkfat, ghee	200	mg/kg	AOX	3	Note 32
669	388	THIODIPROPIONATES	02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats	200	mg/kg	AOX	3	Note 32
670	388, 389	THIODIPROPIONATES	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	200	mg/kg	AOX	3	Note 32
671	388, 389	THIODIPROPIONATES	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	200	mg/kg	AOX	3	Note 32
672	388, 389	THIODIPROPIONATES	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	40	mg/kg	AOX	3	Note 32
673	308, 309	TOCOPHEROLS	01.0	dairy products, excluding products of category 2	200	mg/kg	AOX	2	
674	306, 307	TOCOPHEROLS	01.3.2	beverage whiteners	200	mg/kg	AOX	2	
675	306, 307	TOCOPHEROLS	01.5	milk powder and cream powder (plain)	200	mg/kg	AOX	2	

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
676	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	02.1	fats and oils essentially free from water	300	mg/kg	AOX	2	
677	307	TOCOPHEROLS	02.1	fats and oils essentially free from water	500	mg/kg	AOX	2	
678	308, 309	TOCOPHEROLS	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200	mg/kg	AOX	2	
679	306	TOCOPHEROLS	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	300	mg/kg	AOX	2	
680	307	TOCOPHEROLS	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	500	mg/kg	AOX	2	
681	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	200	mg/kg	AOX	2	
682	307	TOCOPHEROLS	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	500	mg/kg	AOX	2	
683	306-309	TOCOPHEROLS	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	200	mg/kg	AOX	2	
684	306-309	TOCOPHEROLS	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	200	mg/kg	AOX	2	
685	306-309	TOCOPHEROLS	04.1.2.2	dried fruit	200	mg/kg	AOX	2	
686	306-309	TOCOPHEROLS	04.2.2.2	dried vegetables	200	mg/kg	AOX	2	
687	306, 307	TOCOPHEROLS	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	25	mg/kg	AOX	2	
688	306, 307	TOCOPHEROLS	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5		GMP	AOX	2	
689	306, 307	TOCOPHEROLS	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	25	mg/kg	AOX	2	
690	306, 307	TOCOPHEROLS	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	25	mg/kg	AOX	2	
691	306, 307	TOCOPHEROLS	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	25	mg/kg	AOX	2	
692	306, 307	TOCOPHEROLS	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	25	mg/kg	AOX	2	
693	306, 307	TOCOPHEROLS	05.3	chewing gum	1500	mg/kg	AOX	2	
694	308, 309	TOCOPHEROLS	06.2	flours and starches	600	mg/kg	AOX	2	
695	306-309	TOCOPHEROLS	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	85	mg/kg	AOX	2	
696	308, 309	TOCOPHEROLS	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP	AOX	2	
697	306-309	TOCOPHEROLS	07.2	fine bakery wares	100	mg/kg	AOX	2	
698	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	300	mg/kg	AOX	2	
699	307	TOCOPHEROLS	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	500	mg/kg	AOX	2	
700	306-309	TOCOPHEROLS	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	300	mg/kg	AOX	2	

Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
701	306-309	TOCOPHEROLS	08.2.1.3	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented	300	mg/kg	AOX	2	
702	306-309	TOCOPHEROLS	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	300	mg/kg	AOX	2	
703	306-309	TOCOPHEROLS	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms		GMP	AOX	2	
704	306-309	TOCOPHEROLS	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	1000	mg/kg	AOX	2	
705	306-309	TOCOPHEROLS	12.4	mustards	200	mg/kg	AOX	2	
706	306-309	TOCOPHEROLS	12.5	soups and broths	200	mg/kg	AOX	2	
707	306, 307	TOCOPHEROLS	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	240	mg/kg	AOX	2	
708	308, 309	TOCOPHEROLS	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	600	mg/kg	AOX	2	
709	306, 307	TOCOPHEROLS	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	200	mg/kg	AOX	2	
710	308, 309	TOCOPHEROLS	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	600	mg/kg	AOX	2	
711	306-309	TOCOPHEROLS	12.6.3	mixes for sauces and gravies	200	mg/kg	AOX	2	
712	306-309	TOCOPHEROLS	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	200	mg/kg	AOX	2	
713	306-309	TOCOPHEROLS	12.8	yeast	200	mg/kg	AOX	2	
714	306-309	TOCOPHEROLS	13.1	infant formulae and follow-on formulae	30	mg/kg	AOX	2	
715	308, 309	TOCOPHEROLS	13.2	foods for young children (weaning foods)	300	mg/kg	AOX	2	
716	306, 307	TOCOPHEROLS	13.2	foods for young children (weaning foods)	1000	mg/kg	AOX	2	
717	306, 307	TOCOPHEROLS	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	1000	mg/kg	AOX	2	
718	306, 307	TOCOPHEROLS	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	2	
719	306, 307	TOCOPHEROLS	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	AOX	2	
720	306, 307	TOCOPHEROLS	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	2	Note 2
721	306-309	TOCOPHEROLS	15.0	ready-to-eat savouries	200	mg/kg	AOX	2	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
1	01.0	dairy products, excluding products of category 2	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
2	01.1.1	milk and buttermilk	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
3	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	200-203	SORBATES	PRS	300	mg/kg	25	Note 27
4	01.2.1	fermented milks (plain)	200, 202	SORBATES	PRS	300	mg/kg	25	Note 27
5	01.2.2	renneted milk	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
6	01.3.2	beverage whiteners	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
7	01.3.2	beverage whiteners	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
8	01.3.2	beverage whiteners	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
9	01.3.2	beverage whiteners	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
10	01.3.2	beverage whiteners	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
11	01.4.3	clotted cream	234	NISIN	PRS	10	mg/kg	33000	Note 13
12	01.5	milk powder and cream powder (plain)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
13	01.5	milk powder and cream powder (plain)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
14	01.5.1	milk powder and cream powder	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	500	mg/kg	1.25	Note 1
15	01.5.1	milk powder and cream powder	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
16	01.5.1	milk powder and cream powder	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
17	01.5.2	milk and cream powder analogues	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
18	01.5.2	milk and cream powder analogues	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
19	01.5.2	milk and cream powder analogues	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
20	01.6.1	<i>unripened cheese</i>	251, 252	<i>NITRATES</i>	PRS	10	mg/kg	3.7	Note 14
21	01.6.1	unripened cheese	234	NISIN	PRS	12.5	mg/kg	33000	Note 13
22	01.6.1	unripened cheese	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
23	01.6.1	unripened cheese	200-203	SORBATES	AOX	1000	mg/kg	25	Note 27
24	01.6.1	unripened cheese	200-202	SORBATES	PRS	3000	mg/kg	25	Note 27

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
25	01.6.2	ripened cheese	210-212	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
26	01.6.2	ripened cheese	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	500	mg/kg	10	Note 10
27	01.6.2	ripened cheese	234	NISIN	PRS	12.5	mg/kg	33000	Note 13
28	01.6.2	<i>ripened cheese</i>	251, 252	<i>NITRATES</i>	PRS	50	mg/kg	3.7	Notes 14 & 15
29	01.6.2	ripened cheese	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
30	01.6.2	ripened cheese	200-202	SORBATES	PRS	3000	mg/kg	25	Note 27
31	01.6.2.1	total ripened cheese, includes rind	239	HEXAMETHYLENE TETRAMINE	PRS	25	mg/kg	0.15	
32	01.6.2.2	rind of ripened cheese	235	PIMARICIN	PRS	20	mg/kg	0.3	
33	01.6.3	whey cheese	234	NISIN	PRS	12.5	mg/kg	33000	Note 13
34	01.6.3	<i>whey cheese</i>	251, 252	<i>NITRATES</i>	PRS	10	mg/kg	3.7	Note 14
35	01.6.3	whey cheese	201, 203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
36	01.6.3	whey cheese	200, 202	SORBATES	PRS	3000	mg/kg	25	Note 27
37	01.6.4	processed cheese	210-212	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
38	01.6.4	processed cheese	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
39	01.6.4	processed cheese	234	NISIN	PRS	250	mg/kg	33000	Note 13
40	01.6.4	<i>processed cheese</i>	251, 252	<i>NITRATES</i>	PRS	50	mg/kg	3.7	Notes 14 & 16
41	01.6.4	processed cheese	235	PIMARICIN	PRS	20	mg/kg	0.3	
42	01.6.4	processed cheese	200-203	SORBATES	PRS	3000	mg/kg	25	Note 27
43	01.6.4	processed cheese	220-225, 228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
44	01.6.5	cheese analogues	210-212	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
45	01.6.5	cheese analogues	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	500	mg/kg	10	Note 10
46	01.6.5	cheese analogues	234	NISIN	PRS	12.5	mg/kg	33000	Note 13
47	01.6.5	<i>cheese analogues</i>	251, 252	<i>NITRATES</i>	PRS	50	mg/kg	3.7	Notes 14 & 16
48	01.6.5	<i>cheese analogues</i>	249, 250	<i>NITRITES</i>	PRS	50	mg/kg	0.06	Notes 14 & 21

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
49	01.6.5	cheese analogues	235	PIMARICIN	PRS	20	mg/kg	0.3	
50	01.6.5	cheese analogues	201, 203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
51	01.6.5	cheese analogues	200, 202	SORBATES	PRS	3000	mg/kg	25	Note 27
52	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	210-213	BENZOATES	PRS	300	mg/kg	5	Note 3
53	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
54	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	120	mg/kg	10	Note 10
55	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
56	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	220-228	SULPHITES	PRS	100	mg/kg	0.7	Note 30
57	02.0	fats and oils and fat emulsions (type water-in-oil)	319	TBHQ	AOX	200	mg/kg	0.2	Note 31
58	02.1	fats and oils essentially free from water	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	500	mg/kg	1.25	Note 1
59	02.1	fats and oils essentially free from water	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
60	02.1	fats and oils essentially free from water	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
61	02.1	fats and oils essentially free from water	310	GALLATE, PROPYL	AOX	1000	mg/kg	1.4	
62	02.1	fats and oils essentially free from water	314	GUAIAC RESIN	AOX	1000	mg/kg	2.5	
63	02.1	<i>fats and oils essentially free from water</i>	338	PHOSPHATES	PRS	100	mg/kg	70	Note 26
64	02.1	fats and oils essentially free from water	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	1000	mg/kg	15	
65	02.1	fats and oils essentially free from water	389	THIODIPROPIONATES	AOX	200	mg/kg	3	Note 32
66	02.1	fats and oils essentially free from water	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
67	02.1	fats and oils essentially free from water	307	TOCOPHEROLS	AOX	500	mg/kg	2	
68	02.1.1	butter oil, anhydrous milkfat, ghee	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	100	mg/kg	14	
69	02.1.1	butter oil, anhydrous milkfat, ghee	388	THIODIPROPIONATES	AOX	200	mg/kg	3	Note 32
70	02.1.2	vegetable oils and fats	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	100	mg/kg	14	
71	02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	200	mg/kg	14	
72	02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats	388	THIODIPROPIONATES	AOX	200	mg/kg	3	Note 32

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
73	02.2	fat emulsions mainly of type water-in-oil	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
74	02.2.1	emulsions containing at least 80% fat	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
75	02.2.1	emulsions containing at least 80% fat	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	2.5	Note 27
76	02.2.1.1	<i>butter and concentrated butter</i>	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	500	mg/kg	1.25	Note 1
77	02.2.1.1	<i>butter and concentrated butter</i>	310	GALLATE, PROPYL	AOX	1000	mg/kg	1.4	
78	02.2.1.1	<i>butter and concentrated butter</i>	314	GUAIAC RESIN	AOX	1000	mg/kg	2.5	
79	02.2.1.1	<i>butter and concentrated butter</i>	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	100	mg/kg	14	
80	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
81	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
82	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	385	EDTAs	PRS	75	mg/kg	2.5	Note 7
83	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
84	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
85	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	200	mg/kg	14	
86	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	338	PHOSPHATES	AOX	50	mg/kg	70	Note 26
87	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	338	PHOSPHATES	PRS	100	mg/kg	70	Note 26
88	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	334	TARTRATES	AOX	100	mg/kg	30	
89	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	388, 389	THIODIPROPIONATES	AOX	200	mg/kg	3	Note 32
90	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
91	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	306	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
92	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	307	TOCOPHEROLS	AOX	500	mg/kg	2	
93	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
94	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
95	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
96	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
97	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
98	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
99	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	388, 389	THIODIPROPIONATES	AOX	200	mg/kg	3	Note 32
100	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
101	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	307	TOCOPHEROLS	AOX	500	mg/kg	2	
102	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
103	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
104	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
105	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
106	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
107	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
108	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
109	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
110	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
111	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
112	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
113	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
114	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
115	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	210-212	BENZOATES	PRS	400	mg/kg	5	Note 3
116	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	200-203	SORBATES	PRS	400	mg/kg	25	Note 27
117	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	220-225, 228	SULPHITES	PRS	5	mg/kg	0.7	Note 30
118	04.0	<i>fruits and vegetables, and nuts and seeds</i>	335ii, 336ii	TARTRATES	PRS	2000	mg/kg	30	
119	04.1.1	fresh fruit	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
120	04.1.1	fresh fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
121	04.1.1	fresh fruit	220-225, 228	SULPHITES	PRS	10	mg/kg	0.7	Note 30
122	04.1.1.2	surface-treated fruit	230	DIPHENYL	PRS	70	mg/kg	0.05	Note 6
123	04.1.1.2	surface-treated fruit	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	12	mg/kg	10	Note 10
124	04.1.1.2	surface-treated fruit	231	ORTHO-PHENYLPHENOLS	PRS	12	mg/kg	0.2	
125	04.1.1.3	peeled or cut fruit	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	12	mg/kg	10	Note 10
126	04.1.2.1	frozen fruit	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
127	04.1.2.1	frozen fruit	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
128	04.1.2.1	frozen fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
129	04.1.2.1	frozen fruit	225-227	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
130	04.1.2.1	frozen fruit	220-224, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
131	04.1.2.2	dried fruit	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
132	04.1.2.2	dried fruit	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
133	04.1.2.2	dried fruit	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
134	04.1.2.2	dried fruit	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
135	04.1.2.2	dried fruit	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
136	04.1.2.2	dried fruit	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
137	04.1.2.2	<i>dried fruit</i>	905a	MINERAL OIL	AOX		GMP	20	Note 12
138	04.1.2.2	dried fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
139	04.1.2.2	dried fruit	226, 227	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
140	04.1.2.2	dried fruit	225, 228	SULPHITES	PRS	3000	mg/kg	0.7	Note 30
141	04.1.2.2	dried fruit	220-224	SULPHITES	PRS	5000	mg/kg	0.7	Note 30
142	04.1.2.2	dried fruit	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
143	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
144	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
145	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
146	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	201-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
147	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	200	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
148	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
149	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
150	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
151	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
152	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
153	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
154	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
155	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
156	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	214, 216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
157	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
158	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	226, 227	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
159	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	220-225, 228	SULPHITES	PRS	3000	mg/kg	0.7	Note 30
160	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
161	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
162	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
163	04.1.2.6	<i>fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)</i>	385	<i>EDTAs</i>	PRS	100	mg/kg	2.5	Note 7
164	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
165	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
166	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
167	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
168	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
169	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	225-227	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
170	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	220-224, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
171	04.1.2.7	candied fruit	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
172	04.1.2.7	candied fruit	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
173	04.1.2.7	candied fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
174	04.1.2.7	candied fruit	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
175	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
176	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	214	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
177	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
178	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
179	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	220-228	SULPHITES	PRS	3000	mg/kg	0.7	Note 30
180	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
181	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
182	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
183	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
184	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
185	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	220-228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
186	04.1.2.10	fermented fruit products	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
187	04.1.2.10	fermented fruit products	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
188	04.1.2.10	fermented fruit products	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
189	04.1.2.10	fermented fruit products	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
190	04.1.2.10	fermented fruit products	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
191	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
192	04.1.2.11	<i>fruit fillings for pastries</i>	385	<i>EDTA₄s</i>	PRS	100	mg/kg	2.5	Note 7

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
193	04.1.2.11	<i>fruit fillings for pastries</i>	386	<i>EDTAs</i>	PRS	500	mg/kg	2.5	Note 7
194	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
195	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	201-203	SORBATES	PRS	450	mg/kg	25	Note 27
196	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	200	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
197	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
198	04.1.2.12	cooked or fried fruit	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
199	04.1.2.12	cooked or fried fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
200	04.1.2.12	processed fruit	220-225, 228	SULPHITES	PRS		GMP	0.7	Note 30
201	04.2.1	fresh vegetables	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
202	04.2.1.2	surface-treated vegetables	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	12	mg/kg	10	Note 10
203	04.2.1.3	peeled or cut vegetables	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	12	mg/kg	10	Note 10
204	04.2.1.3	peeled or cut vegetables	220-228	SULPHITES	PRS	50	mg/kg	0.7	Note 30
205	04.2.2.1	frozen vegetables	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
206	04.2.2.1	<i>frozen vegetables</i>	385	<i>EDTAs</i>	AOX	100	mg/kg	2.5	Note 7
207	04.2.2.1	frozen vegetables	226, 227	SULPHITES	PRS	100	mg/kg	0.7	Note 30
208	04.2.2.1	frozen vegetables	220-225, 228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
209	04.2.2.2	dried vegetables	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
210	04.2.2.2	dried vegetables	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
211	04.2.2.2	dried vegetables	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
212	04.2.2.2	dried vegetables	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
213	04.2.2.2	<i>dried vegetables</i>	385	<i>EDTAs</i>	PRS	200	mg/kg	2.5	Notes 2 & 7
214	04.2.2.2	dried vegetables	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
215	04.2.2.2	dried vegetables	220-228	SULPHITES	PRS	2500	mg/kg	0.7	Note 30
216	04.2.2.2	dried vegetables	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
217	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	210-213	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
218	04.2.2.3	<i>vegetables in vinegar, oil or brine</i>	385	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>220</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
219	04.2.2.3	<i>vegetables in vinegar, oil or brine</i>	579	<i>FERROUS GLUCONATE</i>	<i>PRS</i>	<i>150</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.8</i>	<i>Note 8</i>
220	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	215, 217-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
221	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
222	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
223	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	226, 227	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
224	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	220-225, 228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
225	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
226	04.2.2.4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	386	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>165</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
227	04.2.2.4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	385, 386	<i>EDTAs</i>	<i>AOX</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
228	04.2.2.4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	385	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>310</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
229	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
230	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	234	NISIN	PRS		GMP	33000	Note 13
231	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
232	04.2.2.4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>AOX</i>	<i>15</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2</i>	<i>Notes 28 & 29</i>
233	04.2.2.4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>PRS</i>	<i>25</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2</i>	<i>Notes 28 & 29</i>
234	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	226, 227	SULPHITES	PRS	100	mg/kg	0.7	Note 30
235	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	220-225, 228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
236	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
237	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
238	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
239	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
240	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
241	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
242	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	201, 203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
243	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	200, 202	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
244	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
245	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	25	mg/kg	2	
246	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	210-213	BENZOATES	PRS	3000	mg/kg	5	Note 3
247	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
248	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
249	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
250	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	225	SULPHITES	PRS	400	mg/kg	0.7	Note 30
251	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	800	mg/kg	0.7	Note 30
252	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX		GMP	2	
253	04.2.2.7	fermented vegetable products	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
254	04.2.2.7	fermented vegetable products	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
255	04.2.2.7	fermented vegetable products	201, 203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
256	04.2.2.7	fermented vegetable products	200, 202	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
257	04.2.2.7	fermented vegetable products	226, 227	SULPHITES	PRS	100	mg/kg	0.7	Note 30
258	04.2.2.7	fermented vegetable products	220-225, 228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
259	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
260	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
261	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	226, 227	SULPHITES	PRS	100	mg/kg	0.7	Note 30
262	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	220-225, 228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
263	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
264	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
265	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
266	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
267	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	700	mg/kg	10	Note 10
268	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
269	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
270	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	25	mg/kg	2	
271	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
272	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
273	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
274	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
275	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
276	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
277	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	25	mg/kg	2	
278	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 5.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	320	BHA	AOX	90	mg/kg	0.5	Note 4
279	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
280	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
281	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
282	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
283	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
284	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
285	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	25	mg/kg	2	
286	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
287	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
288	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
289	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	215-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
290	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	214	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	2000	mg/kg	10	Note 10
291	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	1000	mg/kg	15	
292	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
293	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
294	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	25	mg/kg	2	
295	05.3	chewing gum	304	ASCORBYL ESTERS	AOX		GMP	1.25	Note 1
296	05.3	chewing gum	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
297	05.3	chewing gum	320	BHA	AOX	750	mg/kg	0.5	
298	05.3	chewing gum	321	BHT	AOX	750	mg/kg	0.3	
299	05.3	chewing gum	310	GALLATE, PROPYL	AOX	1000	mg/kg	1.4	
300	05.3	chewing gum	314	GUAIAC RESIN	AOX	1500	mg/kg	2.5	
301	05.3	chewing gum	214-215	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
302	05.3	chewing gum	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
303	05.3	chewing gum	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
304	05.3	chewing gum	319	TBHQ	AOX	750	mg/kg	0.2	Note 31
305	05.3	chewing gum	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	1500	mg/kg	2	
306	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
307	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	320	BHA	AOX	90	mg/kg	0.5	Note 4
308	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
309	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
310	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
311	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
312	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
313	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
314	06.2	flours and starches	210, 211	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
315	06.2	flours and starches	200, 202	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
316	06.2	flours and starches	220-222, 224-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
317	06.2	flours and starches	223	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
318	06.2	flours and starches	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	600	mg/kg	2	
319	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
320	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
321	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	321	BHT	AOX	50	mg/kg	0.3	
322	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
323	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	85	mg/kg	2	
324	06.4	pastas and noodles	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
325	06.4	pastas and noodles	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
326	06.4	pastas and noodles	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
327	06.4	pastas and noodles	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
328	06.4	pastas and noodles	220	SULPHITES	PRS	45	mg/kg	0.7	Note 30
329	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
330	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	234	NISIN	PRS	3	mg/kg	33000	Note 13
331	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX		GMP	2	
332	06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
333	07.0	bakery wares	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	3000	mg/kg	15	
334	07.0	bakery wares	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
335	07.1.1	breads and rolls	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	500	mg/kg	1.25	Note 1
336	07.1.1	breads and rolls	320	BHA	AOX	50	mg/kg	0.5	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
337	07.1.1	breads and rolls	321	BHT	AOX	50	mg/kg	0.3	
338	07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	320	BHA	AOX	50	mg/kg	0.5	
339	07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	321	BHT	AOX	50	mg/kg	0.3	
340	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
341	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
342	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
343	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	50	mg/kg	0.7	Note 30
344	07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	320	BHA	AOX	50	mg/kg	0.5	
345	07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	321	BHT	AOX	50	mg/kg	0.3	
346	07.2	fine bakery wares	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
347	07.2	fine bakery wares	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
348	07.2	fine bakery wares	321	BHT	AOX	25	mg/kg	0.3	
349	07.2	fine bakery wares	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
350	07.2	fine bakery wares	234	NISIN	PRS	250	mg/kg	33000	Note 13
351	07.2	fine bakery wares	223	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
352	07.2	fine bakery wares	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	100	mg/kg	2	
353	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	320	BHA	AOX	25	mg/kg	0.5	
354	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
355	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	320	BHA	AOX	25	mg/kg	0.5	
356	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
357	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
358	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
359	08.0	meat and meat products, including poultry and game	319	TBHQ	AOX	100	mg/kg	0.2	Note 31
360	08.0	meat and meat products, including poultry & game	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
361	08.1	fresh meat, poultry & game	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
362	<i>08.1</i>	<i>fresh meat, poultry & game</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
363	<i>08.1</i>	<i>fresh meat, poultry & game</i>	<i>250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Note 21</i>
364	08.1	fresh meat, poultry & game	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
365	08.1.2	fresh comminuted meat, poultry & game	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	200	mg/kg	14	
366	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
367	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
368	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	1000	mg/kg	15	
369	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	200-202	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
370	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	210-213	BENZOATES	PRS	50	mg/kg	5	Note 3
371	<i>08.2.1.1</i>	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>2189</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 & 17</i>
372	<i>08.2.1.1</i>	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>625</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 21 & 22</i>
373	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Notes 11 & 27
374	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
375	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	307	TOCOPHEROLS	AOX	500	mg/kg	2	
376	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	210-213	BENZOATES	PRS	50	mg/kg	5	Note 3
377	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS		GMP	10	Notes 10 & 11
378	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	200	mg/kg	14	
379	<i>08.2.1.2</i>	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>500</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
380	<i>08.2.1.2</i>	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 18 & 21</i>
381	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
382	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
383	08.2.1.3	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented	251, 252	NITRATES	PRS	500	mg/kg	3.7	Note 14
384	08.2.1.3	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented	249, 250	NITRITES	PRS	200	mg/kg	0.06	Notes 18 & 21

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
385	08.2.1.3	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
386	08.2.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	210-213	BENZOATES	PRS	50	mg/kg	5	Note 3
387	08.2.2	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated</i>	251, 252	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>500</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
388	08.2.2	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated</i>	249, 250	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 16 & 21</i>
389	08.2.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Notes 11 & 27
390	08.2.3	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, frozen</i>	251, 252	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>300</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 & 18</i>
391	08.2.3	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, frozen</i>	249, 250	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 16 & 21</i>
392	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
393	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
394	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	1000	mg/kg	15	
395	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	200-202	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
396	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	226, 227	SULPHITES	PRS	450	mg/kg	0.7	Note 30
397	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	220-225, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
398	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
399	08.3.1.1	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
400	08.3.1.1	<i>comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	251, 252	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>1718</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
401	08.3.1.1	<i>comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	249, 250	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>156</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Note 21</i>
402	08.3.1.1	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Notes 11 & 27
403	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
404	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS		GMP	10	Notes 10 & 11
405	08.3.1.2	<i>comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried</i>	252	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>300</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
406	08.3.1.2	<i>comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried</i>	251	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>500</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 & 18</i>
407	08.3.1.2	<i>comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried</i>	249, 250	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>150</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 21 & 23</i>
408	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	235	PIMARICIN	PRS	20	mg/kg	0.3	Note 11

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
409	08.3.1.2	commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Notes 11 & 27
410	08.3.1.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented</i>	252	<i>NITRATES</i>	PRS	200	mg/kg	3.7	Notes 14 & 18
411	08.3.1.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented</i>	251	<i>NITRATES</i>	PRS	500	mg/kg	3.7	Notes 14 & 18
412	08.3.1.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented</i>	250	<i>NITRITES</i>	PRS	200	mg/kg	0.06	Notes 21 & 24
413	08.3.1.3	commminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented	203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Notes 11 & 27
414	08.3.2	commminuted meat, poultry & game products, heat-treated	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
415	08.3.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, heat-treated</i>	386	<i>EDTAs</i>	PRS	35	mg/kg	2.5	Note 7
416	08.3.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, heat-treated</i>	252	<i>NITRATES</i>	PRS	200	mg/kg	3.7	Notes 14 & 18
417	08.3.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, heat-treated</i>	251	<i>NITRATES</i>	PRS	500	mg/kg	3.7	Note 14
418	08.3.2	<i>commminuted meat, poultry & game products, heat-treated</i>	249, 250	<i>NITRITES</i>	PRS	125	mg/kg	0.06	Notes 21 & 25
419	08.3.2	commminuted meat, poultry & game products, heat-treated	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
420	08.3.2	commminuted meat, poultry & game products, heat-treated	200-203	SORBATES	AOX	1000	mg/kg	25	Note 27
421	08.3.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, frozen</i>	252	<i>NITRATES</i>	PRS	200	mg/kg	3.7	Notes 14 & 18
422	08.3.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, frozen</i>	251	<i>NITRATES</i>	PRS	500	mg/kg	3.7	Notes 14 & 18
423	08.3.3	<i>commminuted meat, poultry & game products, frozen</i>	250	<i>NITRITES</i>	PRS	200	mg/kg	0.06	Notes 21 & 24
424	08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	36	mg/kg	10	Note 10
425	08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	220-225, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
426	09.1.2	fresh mollusks, crustaceans & echinoderms	225	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
427	09.1.2	fresh mollusks, crustaceans & echinoderms	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
428	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	1000	mg/kg	1.25	Note 1
429	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	212	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
430	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	320	BHA	AOX	1000	mg/kg	0.5	
431	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	321	BHT	AOX	1000	mg/kg	0.3	
432	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	220-228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
433	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	319	TBHQ	AOX	1000	mg/kg	0.2	Note 31
434	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	1000	mg/kg	1.25	Note 1
435	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	212	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
436	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	Note 5
437	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	Note 5
438	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	388, 389	THIODIPROPIONATES	AOX	40	mg/kg	3	Note 32
439	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	306-309	TOCOPHEROLS	AOX		GMP	2	
440	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	210-213	BENZOATES	PRS	6000	mg/kg	5	Note 3
441	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	200-203	SORBATES	PRS	6000	mg/kg	25	Note 27
442	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	220-228	SULPHITES	PRS	50	mg/kg	0.7	Note 30
443	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	210-213	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
444	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
445	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
446	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
447	09.2.5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	252	NITRATES	PRS	70	mg/kg	3.7	Notes 14 & 19
448	09.2.5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	251	NITRATES	PRS	500	mg/kg	3.7	Notes 14 & 18
449	09.2.5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	250	NITRITES	PRS	200	mg/kg	0.06	Notes 18 & 21
450	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	202	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
451	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200, 201	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
452	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	450	mg/kg	0.7	Note 30
453	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	319	TBHQ	AOX	200	mg/kg	0.2	Note 31
454	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	212, 213	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
455	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
456	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
457	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
458	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	215, 217-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
459	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
460	09.3	<i>semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	251, 252	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>300</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
461	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
462	09.3.1	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, marinated and/or in jelly	210, 211	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
463	09.3.2	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, pickles and/or in brine	210, 211	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
464	09.3.3	salmon substitutes, caviar and other fish roe products	210, 211	BENZOATES	PRS	2500	mg/kg	5	Note 3
465	09.3.3	<i>salmon substitutes, caviar and other fish roe products</i>	250	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>5</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 19 & 21</i>
466	09.3.4	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms other than 9.3.1 - 9.3.3	210, 211	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
467	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
468	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
469	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
470	09.4	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	386	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>75</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
471	09.4	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	385, 386	<i>EDTAs</i>	<i>AOX</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
472	09.4	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	385	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>340</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
473	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
474	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	225	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
475	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	220-224, 228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
476	10.2.1	liquid egg products	210-213	BENZOATES	PRS	5000	mg/kg	5	Note 3
477	10.2.1	liquid egg products	200-203	SORBATES	PRS	5000	mg/kg	25	Note 27
478	10.2.2	frozen egg products	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
479	10.2.2	frozen egg products	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
480	10.2.3	<i>dried and/or heat coagulated egg products</i>	385	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
481	10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
482	10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
483	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
484	11.1	<i>white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars</i>	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
485	11.1	<i>white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars</i>	225-227	SULPHITES	PRS	400	mg/kg	0.7	Note 30
486	11.1	<i>white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars</i>	220-224, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
487	11.2	<i>other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)</i>	212, 213	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
488	11.2	<i>other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)</i>	210, 211	BENZOATES	PRS	600	mg/kg	5	Note 3
489	11.2	<i>other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)</i>	214, 216	<i>HYDROXYBENZOATES, p-</i>	PRS	100	mg/kg	10	Note 10
490	11.2	<i>other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)</i>	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
491	11.2	<i>other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)</i>	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	40	mg/kg	0.7	Note 30
492	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
493	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
494	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
495	12.2	<i>herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments</i>	385	<i>EDTAs</i>	PRS	60	mg/kg	2.5	Note 7
496	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
497	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
498	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
499	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	1000	mg/kg	2	
500	12.3	vinegars	210, 211	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
501	12.3	vinegars	214, 216	<i>HYDROXYBENZOATES, p-</i>	PRS	100	mg/kg	10	Note 10
502	12.3	vinegars	201, 203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
503	12.3	vinegars	200, 202	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
504	12.3	vinegars	220-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
505	12.4	mustards	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
506	12.4	mustards	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
507	12.4	mustards	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
508	12.4	mustards	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
509	12.4	mustards	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
510	12.4	mustards	225	SULPHITES	PRS	250	mg/kg	0.7	Note 30
511	12.4	mustards	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
512	12.4	mustards	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
513	12.5	soups and broths	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
514	12.5	soups and broths	210-212	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
515	12.5	soups and broths	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
516	12.5	soups and broths	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
517	12.5	soups and broths	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	500	mg/kg	15	
518	12.5	soups and broths	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
519	12.5	soups and broths	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
520	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	213	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
521	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
522	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
523	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	234	NISIN	PRS		GMP	33000	Note 13
524	12.5.2	mixes for soups and broths	320	BHA	AOX	300	mg/kg	0.5	
525	12.5.2	mixes for soups and broths	310	GALLATE, PROPYL	AOX	300	mg/kg	1.4	
526	12.6	sauces and like products	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
527	12.6	sauces and like products	210-212	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
528	12.6	<i>sauces and like products</i>	385, 386	EDTAs	PRS	75	mg/kg	2.5	Note 7

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
553	12.6.3	mixes for sauces and gravies	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
554	12.6.3	mixes for sauces and gravies	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
555	12.6.3	mixes for sauces and gravies	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
556	12.6.3	mixes for sauces and gravies	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
557	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
558	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
559	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
560	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
561	12.7	<i>salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)</i>	385, 386	EDTAs	PRS	100	mg/kg	2.5	Note 7
562	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
563	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
564	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
565	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
566	12.8	yeast	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
567	12.8	yeast	320	BHA	AOX	1000	mg/kg	0.5	
568	12.8	yeast	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
569	12.8	yeast	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
570	12.8	yeast	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
571	12.9	protein products	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	50	mg/kg	0.7	Note 30
572	13.1	infant formulae and follow-on formulae	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	50	mg/kg	1.25	Note 1
573	13.1	infant formulae and follow-on formulae	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	30	mg/kg	2	
574	13.2	foods for young children (weaning foods)	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	1000	mg/kg	1.25	Note 1
575	13.2	foods for young children (weaning foods)	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
576	13.2	foods for young children (weaning foods)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	1000	mg/kg	2	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
529	12.6	sauces and like products	237, 238	FORMATES	PRS	200	mg/kg	3	Note 9
530	12.6	sauces and like products	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	2500	mg/kg	15	
531	12.6	sauces and like products	220-228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
532	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
533	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	305	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
534	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	320	BHA	AOX	140	mg/kg	0.5	
535	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	321	BHT	AOX	60	mg/kg	0.3	
536	12.6.1	<i>emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)</i>	385, 386	<i>EDTAs</i>	AOX	75	mg/kg	2.5	Note 7
537	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
538	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
539	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	240	mg/kg	2	
540	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	600	mg/kg	2	
541	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
542	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
543	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
544	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
545	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
546	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
547	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
548	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
549	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	600	mg/kg	2	
550	12.6.3	mixes for sauces and gravies	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
551	12.6.3	mixes for sauces and gravies	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
552	12.6.3	mixes for sauces and gravies	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
577	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	1000	mg/kg	1.25	Note 1
578	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
579	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
580	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	1000	mg/kg	2	
581	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
582	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
583	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	210-213	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
584	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
585	13.6	food supplements	320	BHA	AOX	400	mg/kg	0.5	
586	13.6	food supplements	321	BiT	AOX	400	mg/kg	0.3	
587	13.6	<i>food supplements</i>	386	<i>EDTAs</i>	PRS	150	mg/kg	2.5	Note 7
588	13.6	food supplements	310	GALLATE, PROPYL	AOX	400	mg/kg	1.4	
589	13.6	food supplements	200	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
590	14.1	non-alcoholic ("soft) beverages	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX		GMP	14	
591	14.1.1.2	table waters and soda waters	210, 211	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
592	14.1.1.2	table waters and soda waters	200, 202	SORBATES	PRS	200	mg/kg	25	Note 27
593	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	210-213	BENZOATES	PRS	2100	mg/kg	5	Note 3
594	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	214, 216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
595	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	200-203	SORBATES	PRS	2100	mg/kg	25	Note 27
596	14.1.2.1	<i>canned or bottled (pasteurized) fruit juice</i>	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	PRS	8	mg/kg	2	Notes 28 & 29
597	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	226, 227	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
598	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	200-225, 228	SULPHITES	PRS	600	mg/kg	0.7	Note 30
599	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	213	BENZOATES	PRS	400	mg/kg	5	Note 3
600	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	210-212	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
601	14 1 2 2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
602	14 1 2 2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	200-202	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
603	14 1 2 2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	225-227	SULPHITES	PRS	50	mg/kg	0 7	Note 30
604	14 1 2 2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	220-224, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0 7	Note 30
605	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	210-213	BENZOATES	PRS	2100	mg/kg	5	Note 3
606	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
607	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
608	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
609	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	225	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0 7	Note 30
610	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0 7	Note 30
611	14 1 2 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	210-213	BENZOATES	PRS	1400	mg/kg	5	Note 3
612	14 1 2 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
613	14 1 2 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	220-228	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0 7	Note 30
614	14 1 3 1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	210	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
615	14 1 3 1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	200	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
616	14 1 3 2	canned or bottled (pasteurized) vegetable nectar	210	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
617	14 1 3 3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	210-213	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
618	14 1 3 3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
619	14 1 3 3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	220-228	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0 7	Note 30
620	14 1 3 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	210-213	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
621	14 1 3 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
622	14 1 3 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	220-228	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0 7	Note 30
623	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1 25	Note 1
624	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
625	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
626	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
627	14 1 4 1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	385	<i>EDTAs</i>	PRS	100	mg/kg	2.5	<i>Note 7</i>
628	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	236-238	FORMATES	PRS	100	mg/kg	3	<i>Note 9</i>
629	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
630	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	<i>Note 10</i>
631	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	<i>Note 10</i>
632	14 1 4 1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	452i	<i>PHOSPHATES</i>	PRS	250	mg/kg	70	<i>Note 26</i>
633	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	<i>Note 27</i>
634	14 1 4 1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	PRS	30	mg/kg	2	<i>Note 29</i>
635	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	226, 227	SULPHITES	PRS	70	mg/kg	0.7	<i>Note 30</i>
636	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	220-225, 228	SULPHITES	PRS	115	mg/kg	0.7	<i>Note 30</i>
637	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks	319	TBHQ	AOX	200	mg/kg	0.2	<i>Note 31</i>
638	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
639	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	<i>Note 1</i>
640	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	<i>Note 3</i>
641	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
642	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
643	14 1 4 2	<i>non carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades</i>	385	<i>EDTAs</i>	PRS	100	mg/kg	2.5	<i>Note 7</i>
644	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	236-238	FORMATES	PRS	100	mg/kg	3	<i>Note 9</i>
645	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
646	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	<i>Note 10</i>
647	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	<i>Note 10</i>
648	14 1 4 2	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks including punches and ades</i>	452i	<i>PHOSPHATES</i>	PRS	250	mg/kg	70	<i>Note 26</i>

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
649	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and aedes	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
650	14 1 4 2	<i>non-carbonated water based flavoured drinks including punches and aedes</i>	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	PRS	30	mg/kg	2	Note 29
651	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and aedes	226, 227	SULPHITES	PRS	70	mg/kg	0 7	Note 30
652	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and aedes	220-225, 228	SULPHITES	PRS	115	mg/kg	0 7	Note 30
653	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and aedes	319	TBHQ	AOX	200	mg/kg	0 2	Note 31
654	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and aedes	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
655	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1 25	Notes 1 & 2
656	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Notes 2 & 3
657	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	320	BHA	AOX	90	mg/kg	0 5	
658	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0 3	Note 2
659	14 1 4 3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	385	<i>EDTAs</i>	PRS	100	mg/kg	2 5	Notes 2 & 7
660	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	236	FORMATES	PRS	100	mg/kg	3	Notes 2 & 9
661	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1 4	Note 2
662	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Notes 2 & 10
663	14 1 4 3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	452i	<i>PHOSPHATES</i>	PRS	250	mg/kg	70	Notes 2 & 26
664	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Notes 11 & 27
665	14 1 4 3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	PRS	30	mg/kg	2	Notes 2 & 29
666	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0 7	Note 30
667	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	319	TBHQ	AOX	200	mg/kg	0 2	Notes 2 & 31
668	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	Note 2
669	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	210-213	BENZOATES	PRS	450	mg/kg	5	Note 3
670	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	450	mg/kg	10	Note 10
671	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	200-203	SORBATES	PRS	120	mg/kg	25	Notes 11 & 27
672	14 2 1	beer and malt beverages	213	BENZOATES	PRS	70	mg/kg	5	Note 3

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
673	14.2.1	beer and malt beverages	210-212	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
674	<i>14.2.1</i>	<i>beer and malt beverages</i>	<i>385</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>25</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
675	14.2.1	beer and malt beverages	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
676	14.2.1	beer and malt beverages	200-203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
677	14.2.1	beer and malt beverages	220-228	SULPHITES	PRS	70	mg/kg	0.7	Note 30
678	14.2.2	cider and perry	210-212	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
679	14.2.2	cider and perry	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
680	14.2.2	cider and perry	200-203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
681	14.2.2	cider and perry	220-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
682	14.2.3	wines	210, 211	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
683	14.2.3	wines	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	50	mg/kg	10	Note 10
684	14.2.3	wines	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
685	14.2.3	wines	225-228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
686	14.2.3	wines	220-224	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
687	14.2.4	fruit wine	210, 211	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
688	14.2.4	fruit wine	200-203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
689	14.2.4	fruit wine	220-228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
690	14.2.5	mead	210-212	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
691	14.2.5	mead	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
692	14.2.5	mead	200-203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
693	14.2.5	mead	225	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
694	14.2.5	mead	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
695	14.2.6	spirituous beverages	210-213	BENZOATES	PRS	400	mg/kg	5	Note 3
696	<i>14.2.6</i>	<i>spirituous beverages</i>	<i>385</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>25</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>

Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
697	14 2 6	spirituous beverages	201, 203	SORBATES	PRS	200	mg/kg	25	Note 27
698	14 2 6	spirituous beverages	200, 202	SORBATES	PRS	600	mg/kg	25	Note 27
699	14 2 6	spirituous beverages	220-228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0 7	Note 30
700	14 2 6 1	spirituous beverages containing more than 15% alcohol	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	50	mg/kg	10	Note 10
701	<i>14 2 6 1</i>	<i>spirituous beverages containing more than 15% alcohol</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3 7</i>	<i>Notes 14 & 20</i>
702	14 3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	210-212	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
703	14 3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
704	14 3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	200-203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
705	14 3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	220-228	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0 7	Note 30
706	15 0	ready-to-eat savouries	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1 25	Note 1
707	15 0	ready-to-eat savouries	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0 5	
708	15 0	ready-to-eat savouries	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1 4	
709	15 0	ready-to-eat savouries	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
710	15 0	ready-to-eat savouries	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
711	15 0	ready-to-eat savouries	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
712	15 1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	210-212	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
713	15 1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0 3	
714	15 1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	500	mg/kg	15	
715	15 1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	220-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0 7	Note 30
716	15 2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0 3	
717	15 2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0 7	Note 30
718	16 0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	210-212	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
719	16 0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
720	16 0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	200-202	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
721	16 0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	220-224, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0 7	Note 30

**General Standard for Food Additives: Notes to the Comments for the Proposed Draft Schedule of Food Additives
Specifically Permitted in Foods - Antioxidants & Preservatives**

- Note 1:** ADI as ascorbyl palmitate, ascorbyl stearate, or both. Use level reported as ascorbyl stearate.
- Note 2:** Level in food as consumed.
- Note 3:** Group ADI for benzoic acid and its calcium, potassium, and sodium salts, and benzyl acetate, alcohol, and benzoate. Use level reported as benzoic acid.
- Note 4:** Used in concentrated form of food.
- Note 5:** Fat or oil basis.
- Note 6:** ADI note: conditional 0.05-0.25.
- Note 7:** ADI as calcium disodium EDTA; no excess of disodium EDTA should remain in foods.
- Note 8:** ADI note: provisional maximum tolerable daily intake (PMTDI) for iron.
- Note 9:** Group ADI for formic acid and ethyl formate. INS Nos. 237 and 238 = NE, but are included in the group because they are salt forms of a weak acid (INS No. 236). Use level reported as formic acid.
- Note 10:** ADI as sum of ethyl, methyl, and propyl compounds. INS Nos. 215, 217, & 219 = NE, but are included in the group because these compounds are covered by the group ADI in the broadest sense. Use level reported as p-hydroxybenzoic acid.
- Note 11:** Surface treatment only.
- Note 12:** ADI note: high viscosity (incl. P100(H) oil) = 20; medium and low viscosity: Class I (incl. P70(H) oil) = 1 (temporary); Class II (include. N70(H) & N70(A) oils) and Class III (incl. P15(H), N15(H), & N10(A) oils) = 0.01 (temporary group ADI).
- Note 13:** Unconditional ADI in Units/kg bw.
- Note 14:** ADI as nitrate ion.
- Note 15:** As residual NaNO₃.
- Note 16:** Residual level.
- Note 17:** Added level; 250 mg/kg residual level.
- Note 18:** Added level: 70 mg/kg residual level.
- Note 19:** As residual NO₂.
- Note 20:** Use level as mg/L raw mash.
- Note 21:** ADI as nitrite ion.
- Note 22:** Added level; 175 mg/kg residual level as NaNO₃.
- Note 23:** Added level; 50 mg/kg residual level as NaNO₃.
- Note 24:** Added level; 70 mg/kg residual level as NaNO₃.
- Note 25:** Added level; 100 mg/kg residual level.
- Note 26:** Maximum tolerable daily intake (MTDI) 70 mg/kg bw, as phosphorus from all sources.
- Note 27:** Group ADI for sorbic acid and its calcium, potassium, and sodium salts. Use level reported as sorbic acid.
- Note 28:** As tin.
- Note 29:** ADI note: provisional maximum tolerable daily intake (PMTDI) for inorganic tin, including stannous chloride.
- Note 30:** Group ADI for sulphur dioxide and sulphites, as SO₂. Use level reported as residual SO₂.
- Note 31:** ADI is temporary.
- Note 32:** Use level reported as thiodipropionic acid.

Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
1	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	04 1 2 7	candied fruit	200	mg/kg	STB	7	Note 1
2	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	200	mg/kg	STB	7	Note 1
3	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	04 2 2 6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4 2 2 5	200	mg/kg	STB	7	Note 1
4	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	10 2	egg products	30	mg/kg	STB	7	Note 1
5	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	01 3 2	beverage whiteners	4000	mg/kg	STB, THK	50	Note 2
6	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	01 7	dairy based desserts (e.g. ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	45000	mg/kg	STB, THK	50	Note 2
7	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	3760	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 3
8	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	2150	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 4
9	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	04 1 2 7	candied fruit	2150	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 4
10	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water based desserts	45000	mg/kg	STB, THK	50	Note 2
11	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	04 2 1 2	surface-treated vegetables	8600	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 5
12	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	04 2 1 3	peeled or cut vegetables	8600	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 5
13	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	04 2 2	processed vegetables, nuts and seeds	10750	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 6
14	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	07 0	bakery wares	17500	mg/kg	STB, THK	50	Note 2
15	578	<i>CALCIUM GLUCONATE</i>	11 4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11 1 - 11 3	100	mg/kg	STB, THK	50	Note 2
16	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	01 3 2	beverage whiteners	5000	mg/kg	STB	50	
17	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	5000	mg/kg	STB	50	
18	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	07 1	bread and ordinary bakery wares	5000	mg/kg	STB	50	Note 7
19	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	07 2 2	other fine bakery products (e.g. doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	GMP		STB	50	
20	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e.g. cakes, pancakes)	5000	mg/kg	STB	50	
21	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	12 6	sauces and like products	3000	mg/kg	STB	50	
22	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	01 6 1	unripened cheese	5000	mg/kg	THK	0 1	
23	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	10	mg/kg	STB	0 1	
24	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	14 1 4 2	non-carbonated water based flavoured drinks, including punches and ales	10	mg/kg	STB	0 1	
25	385	EDTAs	14 2 1	beer and malt beverages	10	mg/kg	STB	2 5	Note 8
26	637	ETHYL MALTOL	14 2 3	wines	100	mg/kg	STB	2	Note 9
27	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	150	mg/kg	STB	25	
28	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	100	mg/kg	THK	25	
29	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ales	150	mg/kg	STB	25	
30	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	14 1 4 2	non-carbonated water based flavoured drinks, including punches and ales	100	mg/kg	THK	25	

Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
31	445	<i>GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN</i>	14 1 4 3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	150	mg/kg	STB	25	<i>Note 10</i>
32	636	<i>MALTOL</i>	14 2 3	<i>wines</i>	250	mg/kg	STB	1	
33	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i> , 450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 1 1 1	<i>milk, including sterilized and UHT goats milk</i>	1000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
34	339 <i>iii</i> , 340 <i>iii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 1 1 1	<i>milk, including sterilized and UHT goats milk</i>	1000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
35	339 <i>ii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 1 2	<i>dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g. chocolate milk, cocoa, eggnog)</i>		GMP	STB	70	<i>Note 11</i>
36	339 <i>iii</i> 340 <i>iii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 1 2	<i>dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g. chocolate milk, cocoa, eggnog)</i>	2000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
37	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i> , 450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 1 2	<i>dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g. chocolate milk, cocoa, eggnog)</i>	2000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
38	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i> , 450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 3 1	<i>condensed milk (plain)</i>	1500	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
39	450 <i>iii v</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 3 1	<i>condensed milk (plain)</i>	2000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
40	339 <i>ii,iii</i> , 340 <i>i-iii</i> , 341 <i>ii,iii</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 3 1	<i>condensed milk (plain)</i>	3000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 12</i>
41	339 <i>ii</i> , 340 <i>iii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 3 2	<i>beverage whiteners</i>	50000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
42	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i> , 450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 3 2	<i>beverage whiteners</i>	50000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
43	339 <i>ii,iii</i> , 340 <i>i-iii</i> , 341 <i>i-iii</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 4 1	<i>pasteurized cream</i>	3000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 12</i>
44	339 <i>ii,iii</i> , 340 <i>i,ii</i> , 341 <i>ii,iii</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 4 2	<i>sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams</i>	3000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 12</i>
45	339 <i>ii</i> , 340 <i>iii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 4 2	<i>sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
46	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i> , 450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 4 2	<i>sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams</i>	5000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
47	339 <i>ii,iii</i> , 340 <i>i-iii</i> , 341 <i>i-iii</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 4 3	<i>clotted cream</i>	3000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 12</i>
48	339 <i>ii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 4 3	<i>clotted cream</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
49	339 <i>ii,iii</i> , 340 <i>i-iii</i> , 341 <i>i-iii</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 4 4	<i>cream analogues</i>	3000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 12</i>
50	450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 4 4	<i>cream analogues</i>	5000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
51	339 <i>ii</i> 341 <i>i</i> 451 <i>i,ii</i> 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 5 1	<i>milk powder and cream powder</i>	2500	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
52	339 <i>ii,iii</i> , 340 <i>i-iii</i> , 341 <i>i-iii</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 5 1	<i>milk powder and cream powder</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 12</i>
53	341 <i>iii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 6 1	<i>unripened cheese</i>	200	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>
54	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i> , 450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 6 1	<i>unripened cheese</i>	2000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
55	339 <i>ii,iii</i> , 340 <i>iii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 6 1	<i>unripened cheese</i>	2000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
56	450 <i>iii v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 6 1	<i>unripened cheese</i>	4000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
57	339 <i>ii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01 6 1	<i>unripened cheese</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
58	339 <i>ii,iii</i> , 340 <i>iii</i> , 341 <i>ii</i>	<i>PHOSPHATES</i>	01.6 2	<i>ripened cheese</i>	200	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>

Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
59	339 _{ii,iii} , 340 _{iii} , 341 _{iii}	PHOSPHATES	01 6 3	whey cheese	200	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
60	341 _{iiii}	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	200	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
61	450 _{iii,v} , 451 _{i,ii}	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	4000	mg/kg	STB	70	Note 11
62	339 _i	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	9000	mg/kg	STB	70	Note 11
63	339 _{ii} , 341 _i , 450 _v , 451 _{i,ii} , 452 _{i,ii,iv}	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
64	340 _{iii}	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
65	452 _{ii,iv}	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	30000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
66	339 _{ii,iii} , 452 _i	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	35000	mg/kg	STB	70	Note 11
67	339 _{ii} , 341 _{iii}	PHOSPHATES	01 6 5	cheese analogues	200	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
68	339 _{iii} , 340 _{iii}	PHOSPHATES	01 6 5	cheese analogues	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
69	339 _{ii} , 341 _i , 450 _v , 451 _{i,ii} , 452 _{i,ii,iv}	PHOSPHATES	01 6 5	cheese analogues	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
70	339 _{iii} , 340 _{iii}	PHOSPHATES	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
71	339 _{ii} , 341 _i , 450 _v , 451 _{i,ii}	PHOSPHATES	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	3000	mg/kg	THK	70	Note 11
72	452 _{i,ii,iv}	PHOSPHATES	01 7	dairy based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
73	452 _i	PHOSPHATES	01 7	dairy based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
74	339 _{iii}	PHOSPHATES	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., mayonnaise)		GMP	STB	70	Note 11
75	339 _{iii} , 340 _{iii}	PHOSPHATES	02 3	<i>fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions</i>	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
76	339 _{ii} , 341 _i , 450 _v , 451 _{i,ii} , 452 _{i,ii,iv}	PHOSPHATES	02 3	<i>fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions</i>	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
77	339 _{iii} , 340 _{iii}	PHOSPHATES	02 4	<i>fat-based desserts (excluding dairy based desserts)</i>	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
78	339 _{ii} , 341 _i , 450 _v , 451 _{i,ii} , 452 _{i,ii,iv}	PHOSPHATES	02 4	<i>fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)</i>	3000	mg/kg	THK	70	Note 11
79	339 _{iii} , 340 _{iii}	PHOSPHATES	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg	STB	70	Note 11
80	339 _{ii} , 341 _i , 450 _v , 451 _{i,ii} , 452 _{i,ii,iv}	PHOSPHATES	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg	THK	70	Note 11
81	452 _i	PHOSPHATES	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	7500	mg/kg	STB	70	Note 11
82	341 _i	PHOSPHATES	04 1 2 1	frozen fruit	260	mg/kg	STB	70	Note 11
83	341 _i	PHOSPHATES	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	260	mg/kg	STB	70	Note 11
84	339 _{ii} , 341 _i , 450 _v , 451 _{i,ii} , 452 _{i,ii,iv}	PHOSPHATES	04 1 2 9	<i>fruit based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts</i>	3000	mg/kg	THK	70	Note 11
85	339 _{iii} , 340 _{iii}	PHOSPHATES	04 1 2 9	<i>fruit-based desserts, including fruit flavoured water-based desserts</i>	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
86	339 _{ii} , 341 _i , 450 _v , 451 _{i,ii} , 452 _{i,ii,iv}	PHOSPHATES	04 2 2 1	frozen vegetables	5	mg/kg	THK	70	Note 11
87	339 _{iii} , 340 _{iii}	PHOSPHATES	04 2 2 1	frozen vegetables	5	mg/kg	STB	70	Note 11
88	450 _{i,iii}	PHOSPHATES	04 2 2 1	frozen vegetables	100	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 12

Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
89	339 ⁱⁱ , 341 ⁱⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	04 2 2 2	dried vegetables	5	mg/kg	THK	70	Note 11
90	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	04 2 2 2	dried vegetables	5	mg/kg	STB	70	Note 11
91	339 ⁱⁱ , 452 ⁱ	PHOSPHATES	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine		GMP	STB	70	Note 11
92	<i>341ⁱ</i>	PHOSPHATES	04 2 2 4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	800	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 14
93	339 ⁱⁱ	PHOSPHATES	04 2 2 6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4 2 2 5	5000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 15
94	339 ⁱⁱ , 341 ⁱⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	05 2	sugar based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
95	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	05 2	sugar-based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
96	340 ⁱⁱⁱ , 341 ⁱ	PHOSPHATES	05 3	chewing gum		GMP	STB	70	Note 11
97	<i>341ⁱ, 450^v 451^{i,ii}, 452^{i,ii,iv}</i>	PHOSPHATES	05 3	chewing gum		GMP	THK	70	Note 11
98	339 ⁱⁱ , 340 ⁱⁱ	PHOSPHATES	05 3	chewing gum	1000	mg/kg	STB, THK	70	Note 11
99	339 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	05 3	chewing gum	10000	mg/kg	STB, THK	70	Note 11
100	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	06 1	whole, broken or flaked grain, including rice	1000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
101	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ	PHOSPHATES	06 1	whole broken or flaked grain, including rice	1000	mg/kg	THK	70	Notes 11 & 13
102	341 ⁱ	PHOSPHATES	06 2	flours and starches	2500	mg/kg	STB	70	Note 11
103	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	06 2	flours and starches	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
104	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	06 2	flours and starches	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
105	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	06 3	breakfast cereals, including rolled oats	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
106	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	06 3	breakfast cereals, including rolled oats	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
107	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	06 4	pastas and noodles	2000	mg/kg	STB	70	Note 11
108	339 ⁱⁱ 341 ⁱ 450 ^v , 451 ^{i,ii} 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	06 4	pastas and noodles	2000	mg/kg	THK	70	Note 11
109	339 ⁱⁱⁱ 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
110	339 ⁱⁱ 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	3000	mg/kg	THK	70	Note 11
111	339 ⁱⁱⁱ 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	06 6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
112	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	06 6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
113	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	07 1 1	breads and rolls	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
114	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	07 1 1	breads and rolls	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
115	339 ⁱⁱ	PHOSPHATES	07 2	fine bakery wares	10000	mg/kg	STB	70	Note 11
116	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	07 2	fine bakery wares	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
117	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	07 2	fine bakery wares	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
118	340 ⁱⁱ	PHOSPHATES	08 2 2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	3000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13

Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
119	450 <i>ii, v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii</i></i></i>	PHOSPHATES	08 2 2	<i>meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
120	339 <i>iii, 340<i>iiii</i></i>	PHOSPHATES	08 3	<i>processed comminuted meat, poultry & game products</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
121	339 <i>ii, 341<i>i, 450<i>v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii, iv</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	08 3	<i>processed comminuted meat, poultry & game products</i>	5000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
122	340 <i>ii</i>	PHOSPHATES	08 3 2	<i>comminuted meat, poultry & game products, heat-treated</i>	3000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>
123	452 <i>iv</i>	PHOSPHATES	09 2 1	<i>frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	3000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>
124	339 <i>ii, iii, 340<i>ii, iii, 341<i>iii, 450<i>iii, 452<i>i, ii</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	09 2 1	<i>frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
125	339 <i>ii, 341<i>i, 450<i>v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii, iv</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	09 2 1	<i>frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	5000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
126	451 <i>i, ii</i>	PHOSPHATES	09 2 1	<i>frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	10000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>
127	341 <i>ii</i>	PHOSPHATES	09 2 2	<i>frozen battered fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	1000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 16</i>
128	451 <i>i, ii</i>	PHOSPHATES	09 2 2	<i>frozen battered fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	10000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>
129	451 <i>i, 452<i>i</i></i>	PHOSPHATES	09 2 5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	1000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
130	339 <i>ii, 341<i>i, 450<i>v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii, iv</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	09 3 4	<i>semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms other than 9 3 1 - 9 3 3</i>	5000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
131	339 <i>iii, 340<i>iiii</i></i>	PHOSPHATES	09 3 4	<i>semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms other than 9 3 1 - 9 3 3</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
132	339 <i>iii, 340<i>iiii, 451<i>i, 452<i>i</i></i></i></i>	PHOSPHATES	09 4	<i>fully preserved, incl canned or fermented, fish & fish products, incl mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	1000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
133	339 <i>ii, 341<i>i, 450<i>v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii, iv</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	09 4	<i>fully preserved, incl canned or fermented, fish & fish products, incl mollusks, crustaceans & echinoderms</i>	1000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
134	339 <i>ii, 341<i>i, 450<i>v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii, iv</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	10 2 1	<i>liquid egg products</i>	10000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
135	339 <i>iii, 340<i>iiii</i></i>	PHOSPHATES	10 2 1	<i>liquid egg products</i>	10000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
136	339 <i>iii, 340<i>iiii</i></i>	PHOSPHATES	10 4	<i>egg-based desserts (e.g., custard)</i>	3000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
137	339 <i>ii, 341<i>i, 450<i>v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii, iv</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	10 4	<i>egg based desserts (e.g., custard)</i>	3000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
138	339 <i>iii, 340<i>iiii</i></i>	PHOSPHATES	11 2	<i>other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)</i>	10000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
139	339 <i>ii, 341<i>i, 450<i>v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii, iv</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	11 2	<i>other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)</i>	10000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
140	339 <i>iii, 340<i>iiii</i></i>	PHOSPHATES	12 1	<i>salt</i>	10000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
141	339 <i>ii, 341<i>i, 450<i>v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii, iv</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	12 1	<i>salt</i>	10000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
142	339 <i>iii, 340<i>iiii</i></i>	PHOSPHATES	12 2	<i>herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments</i>	10000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
143	339 <i>ii, 341<i>i, 450<i>v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii, iv</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	12 2	<i>herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments</i>	10000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
144	339 <i>ii, 341<i>i, 450<i>v, 451<i>i, ii, 452<i>i, ii, iv</i></i></i></i></i>	PHOSPHATES	12 5	<i>soups and broths</i>	3000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
145	339 <i>iii, 340<i>iiii</i></i>	PHOSPHATES	12 5	<i>soups and broths</i>	3000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>

Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No	Additive	Food Cat No	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
146	<i>339_{ii} 340_{ii} 450_{iiii} v 451_{ii}</i> 452 _{ii}	PHOSPHATES	12 5 1	<i>ready to eat soups and broths including canned bottled and frozen</i>	1000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>
147	<i>339_{ii} 340_{iiii}</i>	PHOSPHATES	12 6	<i>sauces and like products</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
148	<i>339_{ii} 341_i 450_v 451_{ii} 452_{iiii}</i>	PHOSPHATES	12 6	<i>sauces and like products</i>	5000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
149	<i>339_{ii}</i>	PHOSPHATES	12 6 3	<i>mixes for sauces and gravies</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
150	<i>339_{ii} 340_{iiii}</i>	PHOSPHATES	12 9	<i>protein products</i>	20000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
151	<i>339_{ii} 341_i 450_v 451_{ii} 452_{iiii}</i>	PHOSPHATES	12 9	<i>protein products</i>	20000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
152	<i>339_{ii} 341_i 450_v 451_{ii} 452_{iiii}</i>	PHOSPHATES	13 0	<i>foodstuffs intended for particular nutritional use</i>	5000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
153	<i>339_{ii} 340_{iiii}</i>	PHOSPHATES	13 0	<i>foodstuffs intended for particular nutritional use</i>	5000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
154	<i>452_i</i>	PHOSPHATES	13 1	<i>infant formulae and follow on formulae</i>	500	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
155	<i>339_{ii} 340_{iiii}</i>	PHOSPHATES	14 1 1 2	<i>table waters and soda waters</i>	500	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
156	<i>339_{ii} 341_i 450_v 451_{ii}</i>	PHOSPHATES	14 1 1 2	<i>table waters and soda waters</i>	500	mg/kg	STB THK	70	<i>Note 11</i>
157	<i>452_{iiii}</i>	PHOSPHATES	14 1 1 2	<i>table waters and soda waters</i>	500	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
158	<i>452_i</i>	PHOSPHATES	14 1 4 1	<i>carbonated water based flavoured drinks</i>		GMP	STB	70	<i>Note 11</i>
159	<i>339_{ii} 341_i 450_v 451_{ii}</i>	PHOSPHATES	14 1 4 1	<i>carbonated water based flavoured drinks</i>	500	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
160	<i>339_{iiii} 340_{iiii} 341_i 450_v 451_{ii}</i>	PHOSPHATES	14 1 4 1	<i>carbonated water based flavoured drinks</i>	500	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>
161	<i>452_{iv}</i>	PHOSPHATES	14 1 4 1	<i>carbonated water based flavoured drinks</i>	10000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
162	<i>452_i</i>	PHOSPHATES	14 1 4 1	<i>carbonated water based flavoured drinks</i>	10000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
163	<i>452_i</i>	PHOSPHATES	14 1 4 2	<i>non carbonated water based flavoured drinks including punches and ales</i>		GMP	STB	70	<i>Note 11</i>
164	<i>339_{iiii} 340_{iiii} 341_i 450_v 451_{ii}</i>	PHOSPHATES	14 1 4 2	<i>non carbonated water based flavoured drinks including punches and ales</i>	500	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>
165	<i>339_{ii} 341_i 450_v 451_{ii} 452_{iiii}</i>	PHOSPHATES	14 1 4 2	<i>non carbonated water based flavoured drinks including punches and ales</i>	500	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
166	<i>452_{iv}</i>	PHOSPHATES	14 1 4 2	<i>non carbonated water based flavoured drinks including punches and ales</i>	10000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
167	<i>452_i</i>	PHOSPHATES	14 1 4 2	<i>non carbonated water based flavoured drinks including punches and ales</i>	10000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
168	<i>340_{iiii} 341_i 450_v 451_{ii}</i>	PHOSPHATES	14 1 4 3	<i>concentrates (liquid or solid) for water based flavoured drinks</i>	500	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>
169	<i>452_{iv}</i>	PHOSPHATES	14 1 4 3	<i>concentrates (liquid or solid) for water based flavoured drinks</i>	10000	mg/kg	STB	70	<i>Notes 11 & 13</i>
170	<i>339_{iiii} 340_{iiii}</i>	PHOSPHATES	14 1 5	<i>coffee coffee substitutes tea herbal infusions & other hot cereal beverages excluding cocoa</i>	2000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
171	<i>339_{ii} 341_i 450_v 451_{ii} 452_{iiii}</i>	PHOSPHATES	14 1 5	<i>coffee coffee substitutes tea herbal infusions & other hot cereal beverages excluding cocoa</i>	2000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
172	<i>339_{ii} 341_i 450_v 451_{ii} 452_{iiii}</i>	PHOSPHATES	14 2 2	<i>cider and perry</i>	2000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>
173	<i>339_{iiii} 340_{iiii}</i>	PHOSPHATES	14 2 2	<i>cider and perry</i>	2000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
174	<i>339_{iiii} 340_{iiii}</i>	PHOSPHATES	14 2 6	<i>spirituous beverages</i>	1000	mg/kg	STB	70	<i>Note 11</i>
175	<i>339_{ii} 341_i 450_v 451_{ii} 452_{iiii}</i>	PHOSPHATES	14 2 6	<i>spirituous beverages</i>	1000	mg/kg	THK	70	<i>Note 11</i>

Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
176	<i>339_{II} 341_I 450_V, 451_{I,II} 452_{I,II,IV}</i>	<i>PHOSPHATES</i>	15 1	<i>snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)</i>	5000	mg/kg	<i>THK</i>	70	<i>Note 11</i>
177	<i>339_{III} 340_{III}</i>	<i>PHOSPHATES</i>	15 1	<i>snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	70	<i>Note 11</i>
178	<i>452_{I,II,IV}</i>	<i>PHOSPHATES</i>	16 0	<i>composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1-15</i>	200	mg/kg	<i>STB</i>	70	<i>Notes 11 & 13</i>
179	<i>1521</i>	<i>POLYETHYLENE GLYCOL</i>	11 4	<i>table top sweeteners, including those containing high intensity sweeteners, other than 11 1-11 3</i>		<i>GMP</i>	<i>STB, THK</i>	10	
180	<i>475</i>	<i>POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS</i>	02 0	<i>fats and oils and fat emulsions (type water in oil)</i>	10000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 17</i>
181	<i>475</i>	<i>POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS</i>	03 0	<i>edible ices, including sherbet and sorbet</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 17</i>
182	<i>475</i>	<i>POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS</i>	07 2 1	<i>cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 17</i>
183	<i>475</i>	<i>POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS</i>	07 2 3	<i>mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 17</i>
184	<i>476</i>	<i>POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID</i>	02 2	<i>fat emulsions mainly of type water-in-oil</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	75	
185	<i>476</i>	<i>POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID</i>	04 1 2 11	<i>fruit fillings for pastries</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	75	
186	<i>476</i>	<i>POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID</i>	05 1 3	<i>cocoa and chocolate products other than 5 1 1, 5 1 2 & 5 1 4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	75	
187	<i>476</i>	<i>POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID</i>	05 4	<i>decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	-75	
188	<i>430</i>	<i>POLYOXYETHYLENE STEARATES</i>	07 0	<i>bakery wares</i>	7500	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Notes 7 & 18</i>
189	<i>436</i>	<i>POLYSORBATES</i>	01 1 2	<i>dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
190	<i>435</i>	<i>POLYSORBATES</i>	01 4 2	<i>sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams</i>	3000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
191	<i>433</i>	<i>POLYSORBATES</i>	01 7	<i>dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)</i>	800	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
192	<i>436</i>	<i>POLYSORBATES</i>	01 7	<i>dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)</i>	1000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
193	<i>435</i>	<i>POLYSORBATES</i>	01 7	<i>dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
194	<i>435</i>	<i>POLYSORBATES</i>	02 0	<i>fats and oils and fat emulsions (type water in oil)</i>	4000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
195	<i>433</i>	<i>POLYSORBATES</i>	02 0	<i>fats and oils and fat emulsions (type water in oil)</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
196	<i>436</i>	<i>POLYSORBATES</i>	02 1	<i>fats and oils essentially free from water</i>	4000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
197	<i>435</i>	<i>POLYSORBATES</i>	03 0	<i>edible ices, including sherbet and sorbet</i>	800	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
198	<i>433 436</i>	<i>POLYSORBATES</i>	03 0	<i>edible ices, including sherbet and sorbet</i>	1000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
199	<i>433, 435, 436</i>	<i>POLYSORBATES</i>	04 1 2 11	<i>fruit fillings for pastries</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
200	<i>433</i>	<i>POLYSORBATES</i>	04 2 2 3	<i>vegetables in vinegar, oil or brine</i>	500	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
201	<i>435</i>	<i>POLYSORBATES</i>	05 1	<i>cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
202	<i>435</i>	<i>POLYSORBATES</i>	05 3	<i>chewing gum</i>	1000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
203	<i>433 435, 436</i>	<i>POLYSORBATES</i>	05 4	<i>decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non fruit) and sweet sauces</i>	5000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>
204	<i>433</i>	<i>POLYSORBATES</i>	06 5	<i>cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)</i>	1000	mg/kg	<i>STB</i>	25	<i>Note 19</i>

Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
205	433	<i>POLYSORBATES</i>	07.1.1	<i>breads and rolls</i>	3000	mg/kg	STB	25	Notes 7 & 19
206	435	<i>POLYSORBATES</i>	07.1.1	<i>breads and rolls</i>	5000	mg/kg	STB	25	Notes 7 & 19
207	433	<i>POLYSORBATES</i>	07.1.2	<i>crackers, excluding sweet crackers</i>	3000	mg/kg	STB	25	Notes 7 & 19
208	435	<i>POLYSORBATES</i>	07.1.2	<i>crackers, excluding sweet crackers</i>	5000	mg/kg	STB	25	Notes 7 & 19
209	433	<i>POLYSORBATES</i>	07.1.3	<i>other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)</i>	5000	mg/kg	STB	25	Notes 7 & 19
210	435	<i>POLYSORBATES</i>	07.1.3	<i>other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)</i>	10000	mg/kg	STB	25	Notes 7 & 19
211	433	<i>POLYSORBATES</i>	07.1.4	<i>bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs</i>	3000	mg/kg	STB	25	Notes 7 & 19
212	435	<i>POLYSORBATES</i>	07.1.4	<i>bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs</i>	5000	mg/kg	STB	25	Notes 7 & 19
213	433	<i>POLYSORBATES</i>	07.2	<i>fine bakery wares</i>	2000	mg/kg	STB	25	Note 19
214	434, 435	<i>POLYSORBATES</i>	07.2	<i>fine bakery wares</i>	5000	mg/kg	STB	25	Note 19
215	436	<i>POLYSORBATES</i>	07.2.1	<i>cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)</i>	3200	mg/kg	STB	25	Note 19
216	436	<i>POLYSORBATES</i>	07.2.3	<i>mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)</i>	3200	mg/kg	STB	25	Notes 15 & 19
217	433	<i>POLYSORBATES</i>	10.4	<i>egg-based desserts (e.g., custard)</i>	800	mg/kg	STB	25	Note 19
218	436	<i>POLYSORBATES</i>	10.4	<i>egg-based desserts (e.g., custard)</i>	1000	mg/kg	STB	25	Note 19
219	435	<i>POLYSORBATES</i>	10.4	<i>egg-based desserts (e.g., custard)</i>	5000	mg/kg	STB	25	Note 19
220	433, 434, 436	<i>POLYSORBATES</i>	12.6.1	<i>emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)</i>	4000	mg/kg	STB	25	Note 19
221	432	<i>POLYSORBATES</i>	12.9	<i>protein products</i>	4000	mg/kg	STB	25	Notes 19 & 20
222	432-436	<i>POLYSORBATES</i>	14.1.4.1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	50	mg/kg	STB	25	Note 19
223	432-436	<i>POLYSORBATES</i>	14.1.4.2	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ales</i>	50	mg/kg	STB	25	Note 19
224	1201	<i>POLYVINYL PYRROLIDONE</i>	11.4	<i>table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3</i>	GMP	THK	50		
225	1201	<i>POLYVINYL PYRROLIDONE</i>	11.4	<i>table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3</i>	3000	mg/kg	STB	50	
226	1201	<i>POLYVINYL PYRROLIDONE</i>	13.6	<i>food supplements</i>	GMP	STB, THK	50		
227	1201	<i>POLYVINYL PYRROLIDONE</i>	14.2.1	<i>beer and malt beverages</i>	2	mg/kg	STB	50	
228	1201	<i>POLYVINYL PYRROLIDONE</i>	14.2.2	<i>cider and perry</i>	2	mg/kg	STB	50	
229	1201	<i>POLYVINYL PYRROLIDONE</i>	14.2.3	<i>wines</i>	2	mg/kg	STB	50	
230	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	01.1.2	<i>dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)</i>	GMP	STB, THK	20	Note 21	
231	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	01.2.1.2	<i>fermented milks, heat-treated after fermentation</i>	5000	mg/kg	THK	20	Note 21
232	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	01.3.1	<i>condensed milk (plain)</i>	150	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
233	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	01.4.1	<i>pasteurized cream</i>	GMP	STB, THK	20	Note 21	
234	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	01.4.2	<i>sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams</i>	5000	mg/kg	THK	20	Note 21

Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
235	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	01 4 3	<i>clotted cream</i>		5000	mg/kg	STB, THK	20 Note 21
236	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	01 4 4	<i>cream analogues</i>		GMP	STB, THK	20	Note 21
237	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	01 6 1	<i>unripened cheese</i>		5000	mg/kg	STB, THK	20 Note 21
238	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	01 6 4	<i>processed cheese</i>		8000	mg/kg	THK	20 Note 21
239	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	01 7	<i>dairy based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)</i>		5000	mg/kg	STB, THK	20 Note 21
240	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	02 2 1	<i>emulsions containing at least 80% fat</i>		GMP	STB, THK	20	Note 21
241	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	02 2 2	<i>emulsions containing less than 80% fat (e.g., mayonnaise)</i>		10000	mg/kg	THK	20 Note 21
242	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	02 2 2	<i>emulsions containing less than 80% fat (e.g., mayonnaise)</i>		5000	mg/kg	STB	20 Note 21
243	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	03 0	<i>edible ices, including sherbet and sorbet</i>		7500	mg/kg	STB, THK	20 Note 21
244	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	04 2 2 3	<i>vegetables in vinegar, oil or brine</i>		500	mg/kg	STB, THK	20 Note 21
245	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	04 2 2 4	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>		10000	mg/kg	STB, THK	20 Note 21
246	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	06 4	<i>pastas and noodles</i>		8330	mg/kg	STB, THK	20 Notes 21 & 22
247	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	07 0	<i>bakery wares</i>		10000	mg/kg	STB, THK	20 Note 21
248	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	08 2	<i>processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts</i>		GMP	STB, THK	20	Note 21
249	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	08 3	<i>processed comminuted meat, poultry & game products</i>		GMP	STB, THK	20	Note 21
250	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	09 2 1	<i>frozen fish & fish products including mollusks, crustaceans & echinoderms</i>		5000	mg/kg	THK	20 Note 21
251	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	09 2 2	<i>frozen battered fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms</i>		5000	mg/kg	THK	20 Note 21
252	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	09 2 5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>		GMP	STB, THK	20	Note 21
253	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	09 4	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms</i>		10000	mg/kg	STB, THK	20 Note 21
254	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	12 5	<i>soups and broths</i>		5000	mg/kg	THK	20 Note 21
255	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	12 6 1	<i>emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)</i>		1000	mg/kg	STB, THK	20 Note 21
256	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	13 1	<i>infant formulae and follow-on formulae</i>		1000	mg/kg	STB, THK	20 Note 21
257	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	14 1 4 1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>		GMP	STB, THK	20	Note 21
258	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	14 1 4 2	<i>non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades</i>		GMP	STB, THK	20	Note 21
259	407a	<i>PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED</i>	14 2 1	<i>beer and malt beverages</i>		GMP	STB, THK	20	Note 21
260	1520	<i>PROPYLENE GLYCOL</i>	01 6 1	<i>unripened cheese</i>		5000	mg/kg	STB	25 Note 23

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
1	01 1 1 1	milk, including sterilized and UHT goats milk	339 ⁱⁱ , 341 ⁱⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	1000	mg/kg	70	Note 11
2	01 1 1 1	milk, including sterilized and UHT goats milk	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Note 11
3	01 1 1 2	buttermilk (plain)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	3000	mg/kg	70	
4	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	339 ⁱⁱ	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
5	01 1 2	dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
6	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	339 ⁱⁱ , 341 ⁱⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	2000	mg/kg	70	Note 11
7	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	436	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
8	01 1 2	dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	407 ^a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
9	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
10	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	481 ⁱ , 482 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
11	01 2 1 2	fermented milks, heat treated after fermentation	407 ^a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	5000	mg/kg	20	Note 21
12	01 2 1 2	fermented milks, heat-treated after fermentation	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	5000	mg/kg	70	
13	01 3 1	condensed milk (plain)	339 ⁱⁱ , 341 ⁱⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	1500	mg/kg	70	Note 11
14	01 3 1	condensed milk (plain)	450 ^{iii,v}	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
15	01 3 1	condensed milk (plain)	339 ^{i,iii} , 340 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 341 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
16	01 3 1	condensed milk (plain)	407 ^a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	150	mg/kg	20	Note 21
17	01 3 2	beverage whiteners	578	CALCIUM GLUCONATE	STB, THK	4000	mg/kg	50	Note 2
18	01 3 2	beverage whiteners	472 ^e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB	5000	mg/kg	50	
19	01 3 2	beverage whiteners	339 ⁱⁱ , 340 ⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	50000	mg/kg	70	Note 11
20	01 3 2	beverage whiteners	339 ⁱⁱ , 341 ⁱⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	50000	mg/kg	70	Note 11
21	01 3 2	beverage whiteners	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
22	01 3 2	beverage whiteners	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
23	01 3 2	beverage whiteners	481 ⁱ	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	3000	mg/kg	20	
24	01 3 2	beverage whiteners	482 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
25	01 3 2	beverage whiteners	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB, THK		GMP	20	Note 31
26	01 4 1	pasteurized cream	339 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 340 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 341 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
27	01 4 1	pasteurized cream	407 ^a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
28	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	339 ⁱⁱ , 340 ⁱⁱ , 341 ⁱⁱ , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
29	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	339 ⁱⁱ , 341 ⁱⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
30	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	339 ⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
31	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	435	POLYSORBATES	STB	3000	mg/kg	25	Note 19
32	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	5000	mg/kg	20	Note 21
33	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB, THK		GMP	20	Note 31
34	01 4 3	clotted cream	339 ^{i,ii} , 340 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 341 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
35	01 4 3	clotted cream	339 ⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
36	01 4 3	clotted cream	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	5000	mg/kg	20	Note 21
37	01 4 3	clotted cream	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
38	01 4 4	cream analogues	339 ^{i,iii} , 340 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 341 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
39	01 4 4	cream analogues	450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
40	01 4 4	cream analogues	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
41	01 4 4	cream analogues	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	2500	mg/kg	70	
42	01 4 4	cream analogues	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
43	01 4 4	cream analogues	481 ⁱ	STEAROYL 2-LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	Note 15
44	01 5 1	milk powder and cream powder	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	2500	mg/kg	70	Note 11
45	01 5 1	milk powder and cream powder	339 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 340 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 341 ⁱ⁻ⁱⁱⁱ , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
46	01 5 1	milk powder and cream powder	481 ⁱ , 482 ⁱ	STEAROYL 2-LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
47	01 6 1	unripened cheese	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	THK	5000	mg/kg	0.1	
48	01 6 1	unripened cheese	341 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
49	01 6 1	unripened cheese	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
50	01 6 1	unripened cheese	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	2000	mg/kg	70	Note 11
51	01 6 1	unripened cheese	450 ^{iii,v} , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii}	PHOSPHATES	STB	4000	mg/kg	70	Note 11
52	01 6 1	unripened cheese	339 ⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
53	01 6 1	unripened cheese	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	5000	mg/kg	20	Note 21
54	01 6 1	unripened cheese	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB	5000	mg/kg	25	Note 23
55	01 6 1	unripened cheese	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
56	01 6 1	unripened cheese	335 ⁱ	TARTRATES	STB	30000	mg/kg	30	Notes 32 & 33
57	01 6 2	ripened cheese	339 ^{ii,iii} , 340 ⁱⁱⁱ , 341 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
58	01 6 2 1	total ripened cheese, includes rind	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
59	01 6 2 2	rind of ripened cheese	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
60	01 6 2 3	cheese powder (for reconstitution, e.g., for cheese sauces)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	16000	mg/kg	70	

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
61	01 6 3	whey cheese	339 ^{ii,iii} , 340 ⁱⁱⁱ , 341 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
62	01 6 3	whey cheese	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
63	01 6 4	processed cheese	341 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
64	01 6 4	processed cheese	450 ^{iii,v} , 451 ^{i,ii}	PHOSPHATES	STB	4000	mg/kg	70	Note 11
65	01 6 4	processed cheese	339 ⁱ	PHOSPHATES	STB	9000	mg/kg	70	Note 11
66	01 6 4	processed cheese	340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
67	01 6 4	processed cheese	339 ^{ii, 341ⁱ, 450^v, 451^{i,ii}, 452^{i,ii,iv}}	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
68	01 6 4	processed cheese	452 ^{ii,iv}	PHOSPHATES	STB	30000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
69	01 6 4	processed cheese	339 ^{ii,iii} , 452 ⁱ	PHOSPHATES	STB	35000	mg/kg	70	Note 11
70	01 6 4	processed cheese	407a	PROCESSED EUCHLEUMA SEAWEED	THK	8000	mg/kg	20	Note 21
71	01 6 4	processed cheese	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
72	01 6 4	processed cheese	335 ⁱ , 337	TARTRATES	STB	40000	mg/kg	30	Note 32
73	01 6 5	cheese analogues	339 ^{ii, 341ⁱⁱⁱ}	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
74	01 6 5	cheese analogues	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
75	01 6 5	cheese analogues	339 ^{ii, 341ⁱⁱ, 450^v, 451^{i,ii}, 452^{i,ii,iv}}	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
76	01 6 5	cheese analogues	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
77	01 6 5	cheese analogues	481 ⁱ	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
78	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	578	CALCIUM GLUCONATE	STB, THK	45000	mg/kg	50	Note 2
79	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
80	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii}	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
81	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	452 ⁱ	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
82	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
83	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	433	POLYSORBATES	STB	800	mg/kg	25	Note 19
84	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	436	POLYSORBATES	STB	1000	mg/kg	25	Note 19
85	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
86	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	407a	PROCESSED EUCHLEUMA SEAWEED	STB, THK	5000	mg/kg	20	Note 21
87	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB, THK	25000	mg/kg	25	
88	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
89	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
90	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
91	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	482 ⁱ	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No	Food Category	INS No	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
92	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	4811	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
93	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB THK		GMP	20	Note 31
94	01 7	dairy based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	336II	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
95	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB	5000	mg/kg	50	
96	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 17
97	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	435	POLYSORBATES	STB	4000	mg/kg	25	Note 19
98	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	433	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
99	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	2E+05	mg/kg	25	Note 26
100	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	491, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	30000	mg/kg	25	Note 28
101	02 1	fats and oils essentially free from water	436	POLYSORBATES	STB	4000	mg/kg	25	Note 19
102	02 1	fats and oils essentially free from water	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB THK	11000	mg/kg	70	
103	02 1	fats and oils essentially free from water	492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	3000	mg/kg	25	Note 28
104	02 1	fats and oils essentially free from water	4811, 4821	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	3000	mg/kg	20	
105	02 2	fat emulsions mainly of type water in oil	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	STB	5000	mg/kg	7.5	
106	02 2	fat emulsions mainly of type water in oil	492 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 28
107	02 2	fat emulsions mainly of type water in oil	4811, 4821	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
108	02 2 1	emulsions containing at least 80% fat	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB THK		GMP	20	Note 21
109	02 2 1	emulsions containing at least 80% fat	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB THK	3000	mg/kg	70	
110	02 2 1 2	margarine and similar products (e.g., butter margarine blends)	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	20	Note 31
111	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	339III	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
112	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB	5000	mg/kg	20	Note 21
113	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	10000	mg/kg	20	Note 21
114	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB THK	10000	mg/kg	70	
115	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	339III, 340III	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
116	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	339II, 341I, 450V, 451I,II, 452I,II,IV	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
117	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	3000	mg/kg	25	Note 28
118	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	4821	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	3000	mg/kg	20	
119	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	4811	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	20000	mg/kg	20	
120	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	339III, 340III	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
121	02 4	fat-based desserts (excluding dairy based desserts)	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
122	02 4	fat-based desserts (excluding dairy based desserts)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
123	02 4	fat based desserts (excluding dairy-based desserts)	492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	3000	mg/kg	25	Note 28
124	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
125	02 4	fat based desserts (excluding dairy-based desserts)	481 ⁱ , 482 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
126	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Note 11
127	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	1000	mg/kg	70	Note 11
128	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	452 ⁱ	PHOSPHATES	STB	7500	mg/kg	70	Note 11
129	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 17
130	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	435	POLYSORBATES	STB	800	mg/kg	25	Note 19
131	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	433, 436	POLYSORBATES	STB	1000	mg/kg	25	Note 19
132	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	407 ^a	PROCESSED EUCHLEUMA SEAWEED	STB, THK	7500	mg/kg	20	Note 21
133	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	7500	mg/kg	70	
134	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	405	PROPYLFNE GLYCOL ALGINATE	THK	10000	mg/kg	70	
135	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	477	PROPYLFNE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
136	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	500	mg/kg	25	Note 28
137	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	1200	mg/kg	25	Note 28
138	04 1 2 1	frozen fruit	341 ⁱ	PHOSPHATES	STB	260	mg/kg	70	Note 11
139	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	3760	mg/kg	50	Notes 2 & 3
140	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	341 ⁱ	PHOSPHATES	STB	260	mg/kg	70	Note 11
141	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	335 ^{i,ii} , 336 ⁱⁱ , 337	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
142	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	2150	mg/kg	50	Notes 2 & 4
143	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	20000	mg/kg	70	
144	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	493	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	25	mg/kg	25	Note 28
145	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	335 ^{i,ii}	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
146	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	336 ⁱⁱ	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
147	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e.g., chutney)	335 ^{i,ii}	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
148	04 1 2 7	candied fruit	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	STB	200	mg/kg	7	Note 1
149	04 1 2 7	candied fruit	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	2150	mg/kg	50	Notes 2 & 4
150	04 1 2 7	candied fruit	481 ⁱ , 482 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
151	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
152	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	578	CALCIUM GLUCONATE	STB, THK	45000	mg/kg	50	Note 2
153	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
154	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
155	04 1 2 9	fruit based desserts, including fruit flavoured water-based desserts	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
156	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
157	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water based desserts	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
158	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	482 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
159	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	481 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
160	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	336 ⁱⁱ	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
161	04 1 2 11	fruit fillings for pastries	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	STB	5000	mg/kg	75	
162	04 1 2 11	fruit fillings for pastries	433, 435, 436	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
163	04 1 2 11	fruit fillings for pastries	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
164	04 1 2 11	fruit fillings for pastries	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
165	04 1 2 11	fruit fillings for pastries	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 28
166	04 1 2 11	fruit fillings for pastries	481 ⁱ	STEAROYL-2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
167	04 2 1 2	surface treated vegetables	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	8600	mg/kg	50	Notes 2 & 5
168	04 2 1 3	peeled or cut vegetables	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	8600	mg/kg	50	Notes 2 & 5
169	04 2 2	processed vegetables, nuts and seeds	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	10750	mg/kg	50	Notes 2 & 6
170	04 2 2 1	frozen vegetables	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	5	mg/kg	70	Note 11
171	04 2 2 1	frozen vegetables	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	5	mg/kg	70	Note 11
172	04 2 2 1	frozen vegetables	450 ^{i,iii}	PHOSPHATES	STB	100	mg/kg	70	Notes 11 & 12
173	04 2 2 2	dried vegetables	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	5	mg/kg	70	Note 11
174	04 2 2 2	dried vegetables	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	5	mg/kg	70	Note 11
175	04 2 2 2	dried vegetables	482 ⁱ	STEAROYL-2 LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
176	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	STB	200	mg/kg	7	Note 1
177	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	339 ⁱⁱ , 452 ⁱ	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
178	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	433	POLYSORBATES	STB	500	mg/kg	25	Note 19
179	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	500	mg/kg	20	Note 21
180	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	6000	mg/kg	70	
181	04 2 2 4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	341 ⁱ	PHOSPHATES	STB	800	mg/kg	70	Notes 11 & 14
182	04 2 2 4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	10000	mg/kg	20	Note 21

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
183	04 2 2 4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	Note 24
184	04 2 2 4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	335 ⁱⁱ , 336 ⁱⁱ , 337	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
185	04 2 2 5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	481 ⁱ , 482 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	Note 29
186	04 2 2 6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4 2 2 5	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	STB	200	mg/kg	7	Note 1
187	04 2 2 6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4 2 2 5	339 ⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Notes 11 & 15
188	04 2 2 6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4 2 2 5	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
189	05 0	confectionery	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB, THK	2E+05	mg/kg	25	
190	05 0	confectionery	336 ⁱⁱ	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
191	05 1	cocoa products and chocolate products including imitations & chocolate substitutes	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
192	05 1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	5000	mg/kg	70	
193	05 1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	492-494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 28
194	05 1 1	cocoa mixes (powders and syrups)	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	15000	mg/kg	20	Note 31
195	05 1 3	cocoa and chocolate products other than 5 1 1, 5 1 2 & 5 1 4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	STB	5000	mg/kg	75	
196	05 2	sugar based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
197	05 2	sugar-based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
198	05 2	sugar-based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	1500	mg/kg	70	
199	05 2	sugar based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	5000	mg/kg	70	
200	05 2	sugar-based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
201	05 2	sugar-based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	481 ⁱ , 482 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
202	05 3	chewing gum	340 ⁱⁱⁱ , 341 ⁱ	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
203	05 3	chewing gum	341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK		GMP	70	Note 11
204	05 3	chewing gum	339 ⁱⁱ , 340 ⁱⁱ	PHOSPHATES	STB, THK	1000	mg/kg	70	Note 11
205	05 3	chewing gum	339 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB, THK	10000	mg/kg	70	Note 11
206	05 3	chewing gum	435	POLYSORBATES	STB	1000	mg/kg	25	Note 19
207	05 3	chewing gum	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	50000	mg/kg	70	
208	05 3	chewing gum	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	4000	mg/kg	25	Note 28
209	05 3	chewing gum	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB, THK	20000	mg/kg	25	Note 28
210	05 3	chewing gum	482 ⁱ	STEAROYL 2-LACTYLATES	STB, THK	2000	mg/kg	20	

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
211	05 3	chewing gum	481i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB, THK	10000	mg/kg	20	
212	05 3	chewing gum	335i, <i>n</i> , 337	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
213	05 4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	STB	5000	mg/kg	75	
214	05 4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	433, 435, 436	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
215	05 4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
216	05 4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
217	05 4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
218	05 4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 28
219	05 4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	481i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
220	06 1	whole, broken or flaked grain, including rice	339 <i>iii</i> , 340 <i>iii</i>	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
221	06 1	whole, broken or flaked grain, including rice	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i>	PHOSPHATES	THK	1000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
222	06 1	whole, broken or flaked grain, including rice	481i, 482 <i>i</i>	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	4000	mg/kg	20	
223	06 2	flours and starches	341 <i>i</i>	PHOSPHATES	STB	2500	mg/kg	70	Note 11
224	06 2	flours and starches	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i> , 450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
225	06 2	flours and starches	339 <i>iii</i> , 340 <i>iii</i>	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
226	06 2	flours and starches	482 <i>i</i>	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
227	06 3	breakfast cereals, including rolled oats	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i> , 450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
228	06 3	breakfast cereals, including rolled oats	339 <i>iii</i> , 340 <i>iii</i>	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
229	06 3	breakfast cereals, including rolled oats	481i, 482 <i>i</i>	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
230	06 4	pastas and noodles	339 <i>iii</i> , 340 <i>iii</i>	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
231	06 4	pastas and noodles	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i> , 450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	PHOSPHATES	THK	2000	mg/kg	70	Note 11
232	06 4	pastas and noodles	407 <i>a</i>	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	8330	mg/kg	20	Notes 21 & 22
233	06 4	pastas and noodles	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
234	06 4	pastas and noodles	481 <i>i</i>	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	Note 7
235	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	339 <i>ii</i> , 341 <i>i</i> , 450 <i>v</i> , 451 <i>i,ii</i> , 452 <i>i,ii,iv</i>	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
236	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	339 <i>iii</i> , 340 <i>iii</i>	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
237	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	433	POLYSORBATES	STB	1000	mg/kg	25	Note 19
238	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
239	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	491-495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
240	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	481i, 482 <i>i</i>	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
241	06 6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	339 <i>iii</i> , 340 <i>iii</i>	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
242	06 6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
243	06 6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	481 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	7500	mg/kg	20	
244	07 0	bakery wares	578	CALCIUM GLUCONATE	STB,THK	17500	mg/kg	50	Note 2
245	07 0	bakery wares	430	POLYOXYETHYLENE STEARATES	STB	7500	mg/kg	25	Notes 7 & 18
246	07 0	bakery wares	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	10000	mg/kg	20	Note 21
247	07 0	bakery wares	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
248	07 0	bakery wares	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB, THK		GMP	20	Note 31
249	07 0	bakery wares	336 ⁱⁱ	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
250	07 1	bread and ordinary bakery wares	472 ^e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB	5000	mg/kg	50	Note 7
251	07 1	bread and ordinary bakery wares	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	15000	mg/kg	25	Notes 7 & 26
252	07 1	bread and ordinary bakery wares	495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 28
253	07 1 1	bread and rolls	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
254	07 1 1	bread and rolls	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
255	07 1 1	bread and rolls	433	POLYSORBATES	STB	3000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
256	07 1 1	bread and rolls	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
257	07 1 1	bread and rolls	491, 492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 28
258	07 1 1	bread and rolls	482 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	3000	mg/kg	20	
259	07 1 1	bread and rolls	481 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
260	07 1 2	crackers, excluding sweet crackers	433	POIYSORBATES	STB	3000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
261	07 1 2	crackers, excluding sweet crackers	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
262	07 1 2	crackers, excluding sweet crackers	491, 492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 28
263	07 1 2	crackers, excluding sweet crackers	482 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	Note 7
264	07 1 2	crackers, excluding sweet crackers	481 ⁱ	STEAROYL 2-LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
265	07 1 3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	433	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
266	07 1 3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	435	POLYSORBATES	STB	10000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
267	07 1 3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	491, 492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Notes 7 & 28
268	07 1 3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	482 ⁱ	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	Note 7
269	07 1 3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	481 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
270	07 1 4	bread type products, including bread stuffing and bread crumbs	433	POLYSORBATES	STB	3000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
271	07 1 4	bread type products, including bread stuffing and bread crumbs	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
272	07 1 4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	491, 492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 28

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
273	07 2	fine bakery wares	339ii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
274	07 2	fine bakery wares	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
275	07 2	fine bakery wares	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
276	07 2	fine bakery wares	433	POLYSORBATES	STB	2000	mg/kg	25	Note 19
277	07 2	fine bakery wares	434, 435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
278	07 2	fine bakery wares	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	15000	mg/kg	25	Note 26
279	07 2	fine bakery wares	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 28
280	07 2	fine bakery wares	482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
281	07 2	fine bakery wares	481i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
282	07 2 1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 17
283	07 2 1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	436	POLYSORBATES	STB	3200	mg/kg	25	Note 19
284	07 2 1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	6000	mg/kg	25	Note 28
285	07 2 2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB		GMP	50	
286	07 2 2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
287	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB	5000	mg/kg	50	
288	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 17
289	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	436	POLYSORBATES	STB	3200	mg/kg	25	Notes 15 & 19
290	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	6000	mg/kg	25	Notes 10 & 28
291	08 2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
292	08 2 2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	340ii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
293	08 2 2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	450iii,v, 451i,ii, 452i,ii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
294	08 3	processed comminuted meat, poultry & game products	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
295	08 3	processed comminuted meat, poultry & game products	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
296	08 3	processed comminuted meat, poultry & game products	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
297	08 3	processed comminuted meat, poultry & game products	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
298	08 3 2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	340ii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
299	08 3 2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	4000	mg/kg	20	
300	08 4	edible casings (e.g., sausage casings)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	20000	mg/kg	70	
301	09 2 1	frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	452iv	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
302	09 2 1	frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	339i,iii, 340i,iii, 341iii, 450iii, 452i,ii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
303	09 2 1	frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
304	09.2.1	frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	451i,ii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
305	09.2.1	frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	5000	mg/kg	20	Note 21
306	09.2.2	frozen battered fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	341ii	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Notes 11 & 16
307	09.2.2	frozen battered fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	451i,ii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
308	09.2.2	frozen battered fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	5000	mg/kg	20	Note 21
309	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	451i; 452i	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Note 11
310	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
311	09.3.4	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms other than 9.3.1 - 9.3.3	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
312	09.3.4	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms other than 9.3.1 - 9.3.3	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
313	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	339iii; 340iii; 451i; 452i	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Note 11
314	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	1000	mg/kg	70	Note 11
315	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	10000	mg/kg	20	Note 21
316	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	20000	mg/kg	70	Note 25
317	10.2	egg products	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	STB	30	mg/kg	7	Note 1
318	10.2.1	liquid egg products	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
319	10.2.1	liquid egg products	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
320	10.2.1	liquid egg products	482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	500	mg/kg	20	
321	10.2.1	liquid egg products	1505	TRIETHYL CITRATE	STB	2500	mg/kg	20	Note 34
322	10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	1505	TRIETHYL CITRATE	STB	2500	mg/kg	20	Note 34
323	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
324	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
325	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	433	POLYSORBATES	STB	800	mg/kg	25	Note 19
326	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	436	POLYSORBATES	STB	1000	mg/kg	25	Note 19
327	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
328	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
329	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
330	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
331	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
332	10 4	egg based desserts (e.g., custard)	481 ⁱ	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
333	11 2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
334	11 2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
335	11 2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
336	11 2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
337	11 4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11 1 - 11 3	578	CALCIUM GLUCONATE	STB, THK	100	mg/kg	50	Note 2
338	11 4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11 1 - 11 3	1521	POLYETHYLENE GLYCOL	STB, THK		GMP	10	
339	11 4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11 1 - 11 3	1201	POLYVINYL PYRROLIDONE	THK		GMP	50	
340	11 4	table-top sweeteners, including those containing high intensity sweeteners, other than 11 1 - 11 3	1201	POLYVINYL PYRROLIDONE	STB	3000	mg/kg	50	
341	12 1	salt	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
342	12 1	salt	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
343	12 2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
344	12 2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
345	12 2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB, THK	1E+06	mg/kg	25	
346	12 2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	6000	mg/kg	70	
347	12 5	soups and broths	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
348	12 5	soups and broths	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
349	12 5	soups and broths	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	5000	mg/kg	20	Note 21
350	12 5	soups and broths	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK		GMP	70	
351	12 5 1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	339 ^{i,ii} , 340 ^{i,ii} , 450 ^{i,iii-v} , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii}	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
352	12 6	sauces and like products	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB	3000	mg/kg	50	
353	12 6	sauces and like products	339 ⁱⁱⁱ , 340 ⁱⁱⁱ	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
354	12 6	sauces and like products	339 ⁱⁱ , 341 ⁱ , 450 ^v , 451 ^{i,ii} , 452 ^{i,ii,iv}	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
355	12 6	sauces and like products	481 ⁱ , 482 ⁱ	STEAROYL-2 LACTYLATES	STB	2500	mg/kg	20	
356	12 6 1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	433, 434, 436	POLYSORBATES	STB	4000	mg/kg	25	Note 19
357	12 6 1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	1000	mg/kg	20	Note 21
358	12 6 1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
359	12 6 1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	4000	mg/kg	25	Note 28
360	12 6 1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
361	12 6 2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	8000	mg/kg	70	

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
362	12.6.3	mixes for sauces and gravies	339ii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
363	12.6.3	mixes for sauces and gravies	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	8000	GMP	70	
364	12.8	yeast	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB		GMP	25	Note 28
365	12.9	protein products	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
366	12.9	protein products	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
367	12.9	protein products	432	POLYSORBATES	STB	4000	mg/kg	25	Notes 19 & 20
368	13.0	foodstuffs intended for particular nutritional use	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
369	13.0	foodstuffs intended for particular nutritional use	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
370	13.1	infant formulae and follow-on formulae	452i	PHOSPHATES	STB	500	mg/kg	70	Note 11
371	13.1	infant formulae and follow-on formulae	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	1000	mg/kg	20	Note 21
372	13.2	foods for young children (weaning foods)	335i,ii; 336ii	TARTRATES	STB	5000	mg/kg	30	Note 32
373	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	12000	mg/kg	70	
374	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
375	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	481i, 482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
376	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	12000	mg/kg	70	
377	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
378	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	481i, 482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
379	13.6	food supplements	1201	POLYVINYLPYRROLIDONE	STB, THK		GMP	50	
380	13.6	food supplements	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	1000	mg/kg	70	
381	13.6	food supplements	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB		GMP	25	Note 28
382	14.1.1.2	table waters and soda waters	339ii; 341i; 450v; 451i,ii	PHOSPHATES	STB, THK	500	mg/kg	70	Note 11
383	14.1.1.2	table waters and soda waters	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	500	mg/kg	70	Note 11
384	14.1.1.2	table waters and soda waters	452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	500	mg/kg	70	Note 11
385	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	336ii	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
386	14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte" drinks	444	SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE	STB	500	mg/kg	20	
387	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	STB	10	mg/kg	0.1	
388	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	THK	100	mg/kg	25	
389	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	STB	150	mg/kg	25	
390	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	452i	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
391	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	339ii,iii; 340iii; 341i; 450v; 451i,ii	PHOSPHATES	STB	500	mg/kg	70	Notes 11 & 13
392	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	339ii; 341i; 450v; 451i,ii	PHOSPHATES	THK	500	mg/kg	70	Note 11

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No	Food Category	INS No.	Additive	Funet	Max	Level	ADI	Comments
393	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	452i	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
394	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	452iv	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
395	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	432-436	POLYSORBATES	STB	50	mg/kg	25	Note 19
396	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
397	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	300	mg/kg	70	
398	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	2500	mg/kg	70	
399	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	50	mg/kg	25	Note 28
400	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	500	mg/kg	25	Note 28
401	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	474	SUCROGLYCERIDES	STB, THK	200	mg/kg	16	Note 30
402	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	337	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
403	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	335i	TARTRATES	STB	2000	mg/kg	30	Note 32
404	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	335ii, 336ii	TARTRATES	STB	3000	mg/kg	30	Note 32
405	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	STB	10	mg/kg	0 1	
406	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	THK	100	mg/kg	25	
407	14 1 4 2	non-carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	STB	150	mg/kg	25	
408	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	452i	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
409	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	339ii,iii, 340iii, 341i, 450v, 451i,ii	PHOSPHATES	STB	500	mg/kg	70	Notes 11 & 13
410	14 1 4 2	non-carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452ii,iv	PHOSPHATES	THK	500	mg/kg	70	Note 11
411	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	452iv	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
412	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	452i	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
413	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	432-436	POLYSORBATES	STB	50	mg/kg	25	Note 19
414	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
415	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	300	mg/kg	70	
416	14 1 4 2	non-carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	2500	mg/kg	70	
417	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	50	mg/kg	25	Note 28
418	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	500	mg/kg	25	Note 28
419	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	474	SUCROGLYCERIDES	STB, THK	200	mg/kg	16	Note 30
420	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	337	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
421	14 1 4 2	non carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades	335i	TARTRATES	STB	2000	mg/kg	30	Note 32
422	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	335ii, 336ii	TARTRATES	STB	3000	mg/kg	30	Note 32
423	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	STB	150	mg/kg	25	Note 10

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
424	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	340iii; 341i; 450v; 451ii	PHOSPHATES	STB	500	mg/kg	70	Notes 11 & 13
425	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	452i,iv	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
426	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	2000	mg/kg	70	Note 11
427	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
428	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	500	mg/kg	25	Notes 28 & 29
429	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	481i, 482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	Note 29
430	14.2.1	beer and malt beverages	385	EDTAs	STB	10	mg/kg	2.5	Note 8
431	14.2.1	beer and malt beverages	1201	POLYVINYL PYRROLIDONE	STB	2	mg/kg	50	
432	14.2.1	beer and malt beverages	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
433	14.2.1	beer and malt beverages	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB		GMP	25	
434	14.2.1	beer and malt beverages	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	100	mg/kg	70	
435	14.2.1	beer and malt beverages	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	3000	mg/kg	70	
436	14.2.2	cider and perry	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
437	14.2.2	cider and perry	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	2000	mg/kg	70	Note 11
438	14.2.2	cider and perry	1201	POLYVINYL PYRROLIDONE	STB	2	mg/kg	50	
439	14.2.3	wines	637	ETHYL MALTOL	STB	100	mg/kg	2	Note 9
440	14.2.3	wines	636	MALTOL	STB	250	mg/kg	1	
441	14.2.3	wines	1201	POLYVINYL PYRROLIDONE	STB	2	mg/kg	50	
442	14.2.3	wines	202	SORBATES	STB	300	mg/kg	25	Note 27
443	14.2.3	wines	336ii	TARTRATES	STB	4190	mg/kg	30	Note 32
444	14.2.6	spirituous beverages	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	1000	mg/kg	70	Note 11
445	14.2.6	spirituous beverages	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Note 11
446	14.2.6	spirituous beverages	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB, THK	50000	mg/kg	25	
447	14.2.6	spirituous beverages	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
448	14.2.6	spirituous beverages	481i, 482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	8000	mg/kg	20	
449	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
450	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
451	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	3000	mg/kg	70	
452	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	481i, 482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	

Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
453	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB, THK	50000	mg/kg	25	
454	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	452i,ii,iv	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
455	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	481i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	2500	mg/kg	20	

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
1	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	500	mg/kg	SWT	15	
2	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.3.2	beverage whiteners		GMP	SWT	15	
3	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.4	cream (plain) and the like		GMP	SWT	15	
4	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.5.1	milk powder and cream powder		GMP	SWT	15	
5	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.6.1	unripened cheese		GMP	SWT	15	
6	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1000	mg/kg	SWT	15	
7	950	ACESULFAME POTASSIUM	02.4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	1000	mg/kg	SWT	15	
8	950	ACESULFAME POTASSIUM	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	800	mg/kg	SWT	15	
9	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	200	mg/kg	SWT	15	
10	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	350	mg/kg	SWT	15	
11	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	SWT	15	
12	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	1000	mg/kg	SWT	15	
13	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.7	candied fruit	500	mg/kg	SWT	15	
14	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	1000	mg/kg	SWT	15	
15	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	1000	mg/kg	SWT	15	
16	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.10	fermented fruit products	1000	mg/kg	SWT	15	
17	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	1000	mg/kg	SWT	15	
18	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	200	mg/kg	SWT	15	
19	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	350	mg/kg	SWT	15	
20	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	2500	mg/kg	SWT	15	
21	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	350	mg/kg	SWT	15	
22	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.2.2.7	fermented vegetable products	2500	mg/kg	SWT	15	
23	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	2500	mg/kg	SWT	15	
24	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	2500	mg/kg	SWT	15	

**General Standard for Food Additives:Notes to the Comments for the Proposed Draft Schedule of Food Additives
Specifically Permitted in Foods - Stabilisers & Thickeners**

- Note 1:** ADI is the provisional tolerable weekly intake (PWTI) for aluminium. Use level reported as aluminium.
- Note 2:** ADI also includes the free acid form.
- Note 3:** Use level equivalent to 350 mg/kg as calcium.
- Note 4:** Use level equivalent to 200 mg/kg as calcium.
- Note 5:** Use level equivalent to 800 mg/kg as calcium.
- Note 6:** Use level equivalent to 1000 mg/kg as calcium.
- Note 7:** Use level based on weight of flour used to manufacture the final food.
- Note 8:** ADI as calcium disodium EDTA; no excess of disodium EDTA should remain in foods.
- Note 9:** Except natural wine produced from *Vitis Vinifera* grapes.
- Note 10:** Level in food as consumed.
- Note 11:** ADI is the maximum tolerable daily intake (MTDI), expressed as phosphorus from all sources. INS No. 450iv ADI = NE, but is included in the group because of the chemical similarity to other pyrophosphates (INS No. 450), which have an ADI.
- Note 12:** Anhydrous basis.
- Note 13:** Use level reported as P₂O₅.
- Note 14:** Use level reported as calcium.
- Note 15:** Use level based on dry weight or dry mix.
- Note 16:** Use in breading and batter coating only.
- Note 17:** ADI applies to polyglycerol esters of fatty acids having an average chain length of up to three glycerol units.
- Note 18:** ADI as total of polyoxyethylene(8) and (20) stearates.
- Note 19:** ADI as total polyoxyethylene(20) sorbitan esters.
- Note 20:** Use level reported on fat basis.
- Note 21:** ADI is "temporary."
- Note 22:** Use level reported by weight of nonfat milk solids.
- Note 23:** Use level in the creaming mixture used in the manufacture of the finished food.
- Note 24:** Use in some products only when product contains butter or other fats and oils.
- Note 25:** Use in packing medium only.
- Note 26:** ADI as propylene glycol.
- Note 27:** ADI as sum of sorbic acid and calcium, potassium, and sodium sorbates, expressed as sorbic acid. Use level reported as sorbic acid.
- Note 28:** Group ADI as the sum of sorbitan esters of lauric, oleic, palmitic, and stearic acid.
- Note 29:** Used in concentrated form of food only.
- Note 30:** Group ADI based on sucrose esters contained in sucrose esters of fatty acids and sucroglycerides.
- Note 31:** Temporary group ADI based on sucrose ester content of sucrose esters of fatty acids and sucroglycerides.
- Note 32:** Group ADI for L(+)-tartaric acid and its sodium, potassium, and sodium potassium salts, expressed as L(+)-tartaric acid.
- Note 33:** Use level based on the raw material.
- Note 34:** Use level based on egg yolk weight, dry basis.

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
25	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 4.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	500	mg/kg	SWT	15	
26	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	2500	mg/kg	SWT	15	
27	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	3500	mg/kg	SWT	15	
28	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.3	chewing gum	5000	mg/kg	SWT	15	
29	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	mg/kg	SWT	15	
30	950	ACESULFAME POTASSIUM	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	350	mg/kg	SWT	15	
31	950	ACESULFAME POTASSIUM	07.2	fine bakery wares	1000	mg/kg	SWT	15	
32	950	ACESULFAME POTASSIUM	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	SWT	15	
33	950	ACESULFAME POTASSIUM	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	SWT	15	
34	950	ACESULFAME POTASSIUM	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	350	mg/kg	SWT	15	
35	950	ACESULFAME POTASSIUM	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	1000	mg/kg	SWT	15	
36	950	ACESULFAME POTASSIUM	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3		GMP	SWT	15	
37	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.3	vinegars		GMP	SWT	15	
38	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.4	mustards		350	mg/kg	SWT	15
39	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.5	soups and broths		GMP	SWT	15	
40	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)		1000	mg/kg	SWT	15
41	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)		350	mg/kg	SWT	15
42	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.6.3	mixes for sauces and gravies		350	mg/kg	SWT	15
43	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)		1000	mg/kg	SWT	15
44	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.1	infant formulae and follow-on formulae		GMP	SWT	15	
45	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.2	foods for young children (weaning foods)		GMP	SWT	15	
46	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes		450	mg/kg	SWT	15
47	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		450	mg/kg	SWT	15
48	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4		500	mg/kg	SWT	15

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
49	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.6	food supplements	2000	mg/kg	SWT	15	
50	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	500	mg/kg	SWT	15	
51	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	500	mg/kg	SWT	15	Note 1
52	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar		GMP	SWT	15	
53	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	500	mg/kg	SWT	15	Note 1
54	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	500	mg/kg	SWT	15	Note 1
55	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	600	mg/kg	SWT	15	
56	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	600	mg/kg	SWT	15	
57	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks		GMP	SWT	15	
58	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa		GMP	SWT	15	
59	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.1	beer and malt beverages	350	mg/kg	SWT	15	
60	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.2	cider and Perry	350	mg/kg	SWT	15	
61	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.3	wines		GMP	SWT	15	
62	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.4	fruit wine		GMP	SWT	15	
63	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.5	mead		GMP	SWT	15	
64	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.6	spirituous beverages		GMP	SWT	15	
65	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine, or spirit coolers, etc.)		GMP	SWT	15	
66	950	ACESULFAME POTASSIUM	15.0	ready-to-eat savouries	350	mg/kg	SWT	15	
67	956	ALITAME	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	100	mg/kg	SWT	1	Note 2
68	956	ALITAME	01.2	fermented milk and renneted milk products (plain), excluding drinks	60	mg/kg	SWT	1	Note 2
69	956	ALITAME	01.4	cream (plain) and the like	100	mg/kg	SWT	1	Note 2
70	956	ALITAME	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg	SWT	1	Note 2
71	956	ALITAME	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg	SWT	1	Note 2
72	956	ALITAME	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	100	mg/kg	SWT	1	Note 2

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
73	956	ALITAME	05.0	confectionery	300	mg/kg	SWT	1	Note 2
74	956	ALITAME	07.0	bakery wares	200	mg/kg	SWT	1	Note 2
75	956	ALITAME	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	100	mg/kg	SWT	1	Note 2
76	956	ALITAME	12.5	soups and broths	40	mg/kg	SWT	1	Note 2
77	956	ALITAME	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	300	mg/kg	SWT	1	Note 2
78	956	ALITAME	14.0	beverages, excluding dairy products	40	mg/kg	SWT	1	Note 2
79	951	ASPARTAME	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	600	mg/kg	SWT	40	Note 3
80	951	ASPARTAME	01.2.1.2	fermented milks heat-treated after fermentation		GMP	SWT	40	Note 3
81	951	ASPARTAME	01.3.2	beverage whiteners		GMP	SWT	40	Note 3
82	951	ASPARTAME	01.4.2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams		GMP	SWT	40	Note 3
83	951	ASPARTAME	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
84	951	ASPARTAME	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP	SWT	40	Note 3
85	951	ASPARTAME	02.4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
86	951	ASPARTAME	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	800	mg/kg	SWT	40	Note 3
87	951	ASPARTAME	04.1.2.1	frozen fruit	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
88	951	ASPARTAME	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	300	mg/kg	SWT	40	Note 3
89	951	ASPARTAME	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
90	951	ASPARTAME	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
91	951	ASPARTAME	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
92	951	ASPARTAME	04.1.2.7	candied fruit	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
93	951	ASPARTAME	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
94	951	ASPARTAME	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
95	951	ASPARTAME	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
96	951	ASPARTAME	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	300	mg/kg	SWT	40	Note 3

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
97	951	ASPARTAME	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
98	951	ASPARTAME	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
99	951	ASPARTAME	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
100	951	ASPARTAME	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
101	951	ASPARTAME	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 5.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
102	951	ASPARTAME	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
103	951	ASPARTAME	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
104	951	ASPARTAME	05.3	chewing gum	10000	mg/kg	SWT	40	Note 3
105	951	ASPARTAME	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
106	951	ASPARTAME	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	5000	mg/kg	SWT	40	Note 3
107	951	ASPARTAME	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
108	951	ASPARTAME	07.2	fine bakery wares	5000	mg/kg	SWT	40	Note 3
109	951	ASPARTAME	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	SWT	40	Note 3
110	951	ASPARTAME	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	SWT	40	Note 3
111	951	ASPARTAME	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
112	951	ASPARTAME	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
113	951	ASPARTAME	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3		GMP	SWT	40	Note 3
114	951	ASPARTAME	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
115	951	ASPARTAME	12.4	mustards	350	mg/kg	SWT	40	Note 3
116	951	ASPARTAME	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
117	951	ASPARTAME	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
118	951	ASPARTAME	12.6.3	mixes for sauces and gravies	350	mg/kg	SWT	40	Note 3
119	951	ASPARTAME	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
120	951	ASPARTAME	13.1	infant formulae and follow-on formulae		GMP	SWT	40	Note 3

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
121	951	ASPARTAME	13.2	foods for young children (weaning foods)		GMP	SWT	40	Note 3
122	951	ASPARTAME	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	750	mg/kg	SWT	40	Note 3
123	951	ASPARTAME	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	800	mg/kg	SWT	40	Note 3
124	951	ASPARTAME	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
125	951	ASPARTAME	13.6	food supplements	5500	mg/kg	SWT	40	Note 3
126	951	ASPARTAME	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	1000	mg/kg	SWT	40	Notes 1 & 3
127	951	ASPARTAME	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	1000	mg/kg	SWT	40	Notes 1 & 3
128	951	ASPARTAME	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	1000	mg/kg	SWT	40	Notes 1 & 3
129	951	ASPARTAME	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	1000	mg/kg	SWT	40	Notes 1 & 3
130	951	ASPARTAME	14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte" drinks	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
131	951	ASPARTAME	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa		GMP	SWT	40	Note 3
132	951	ASPARTAME	14.2.1	beer and malt beverages	600	mg/kg	SWT	40	Note 3
133	951	ASPARTAME	14.2.2	cider and perry	600	mg/kg	SWT	40	Note 3
134	951	ASPARTAME	14.2.3	wines		GMP	SWT	40	Note 3
135	951	ASPARTAME	15.0	ready-to-eat savouries	500	mg/kg	SWT	40	Note 3
136	952	CYCLAMATES	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	400	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
137	952	CYCLAMATES	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
138	952	CYCLAMATES	02.4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
139	952	CYCLAMATES	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
140	952	CYCLAMATES	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1000	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
141	952	CYCLAMATES	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
142	952	CYCLAMATES	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	2000	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
143	952	CYCLAMATES	04.1.2.7	candied fruit	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
144	952	CYCLAMATES	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
145	952	CYCLAMATES	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
146	952	CYCLAMATES	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
147	952	CYCLAMATES	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
148	952	CYCLAMATES	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
149	952	CYCLAMATES	05.3	chewing gum	3000	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
150	952	CYCLAMATES	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
151	952	CYCLAMATES	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
152	952	CYCLAMATES	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	1600	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
153	952	CYCLAMATES	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	2000	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
154	952	CYCLAMATES	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	1600	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
155	952	CYCLAMATES	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
156	952	CYCLAMATES	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3		GMP	SWT	11	Notes 4 & 5
157	952	CYCLAMATES	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
158	952	CYCLAMATES	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
159	952	CYCLAMATES	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	1300	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
160	952	CYCLAMATES	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1300	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
161	952	CYCLAMATES	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	1300	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
162	952	CYCLAMATES	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	1500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
163	952	CYCLAMATES	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	1500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
164	954	SACCHARIN	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	400	mg/kg	SWT	5	Notes 6 & 7
165	954	SACCHARIN	01.6.1	unripened cheese	15	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
166	954	SACCHARIN	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
167	954	SACCHARIN	02.4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
168	954	SACCHARIN	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
169	954	SACCHARIN	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
170	954	SACCHARIN	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
171	954	SACCHARIN	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
172	954	SACCHARIN	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
173	954	SACCHARIN	04.1.2.7	candied fruit	500	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
174	954	SACCHARIN	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
175	954	SACCHARIN	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
176	954	SACCHARIN	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
177	954	SACCHARIN	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
178	954	SACCHARIN	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	500	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
179	954	SACCHARIN	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	800	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
180	954	SACCHARIN	05.3	chewing gum	3000	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
181	954	SACCHARIN	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
182	954	SACCHARIN	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
183	954	SACCHARIN	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	15	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
184	954	SACCHARIN	07.2	fine bakery wares	2000	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
185	954	SACCHARIN	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
186	954	SACCHARIN	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
187	954	SACCHARIN	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
188	954	SACCHARIN	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
189	954	SACCHARIN	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	4545	mg/kg	SWT	5	Notes 6 & 7
190	954	SACCHARIN	12.4	mustards	320	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
191	954	SACCHARIN	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
192	954	SACCHARIN	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
193	954	SACCHARIN	12.6.3	mixes for sauces and gravies	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
194	954	SACCHARIN	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
195	954	SACCHARIN	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	300	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
196	954	SACCHARIN	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	300	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
197	954	SACCHARIN	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	500	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
198	954	SACCHARIN	13.6	food supplements	1200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
199	954	SACCHARIN	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	406	mg/kg	SWT	5	Notes 6 & 7
200	954	SACCHARIN	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	406	mg/kg	SWT	5	Notes 6 & 7
201	954	SACCHARIN	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	2000	mg/kg	SWT	5	Notes 6 & 7
202	954	SACCHARIN	14.2.1	beer and malt beverages	80	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
203	954	SACCHARIN	14.2.2	cider and perry	80	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
204	954	SACCHARIN	15.0	ready-to-eat savouries	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
205	955	SUCRALOSE	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	300	mg/kg	SWT	15	
206	955	SUCRALOSE	01.2.1.2	fermented milks heat-treated after fermentation	250	mg/kg	SWT	15	
207	955	SUCRALOSE	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	400	mg/kg	SWT	15	
208	955	SUCRALOSE	02.4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	250	mg/kg	SWT	15	
209	955	SUCRALOSE	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	400	mg/kg	SWT	15	
210	955	SUCRALOSE	04.1.2.1	frozen fruit	150	mg/kg	SWT	15	
211	955	SUCRALOSE	04.1.2.2	dried fruit	150	mg/kg	SWT	15	
212	955	SUCRALOSE	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	450	mg/kg	SWT	15	
213	955	SUCRALOSE	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	450	mg/kg	SWT	15	
214	955	SUCRALOSE	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	450	mg/kg	SWT	15	
215	955	SUCRALOSE	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	800	mg/kg	SWT	15	
216	955	SUCRALOSE	04.1.2.7	candied fruit	800	mg/kg	SWT	15	

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
217	955	SUCRALOSE	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	450	mg/kg	SWT	15	
218	955	SUCRALOSE	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	1250	mg/kg	SWT	15	
219	955	SUCRALOSE	04.1.2.10	fermented fruit products	150	mg/kg	SWT	15	
220	955	SUCRALOSE	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	250	mg/kg	SWT	15	
221	955	SUCRALOSE	04.1.2.12	cooked or fried fruit	150	mg/kg	SWT	15	
222	955	SUCRALOSE	04.2.2.1	frozen vegetables	150	mg/kg	SWT	15	
223	955	SUCRALOSE	04.2.2.2	dried vegetables	150	mg/kg	SWT	15	
224	955	SUCRALOSE	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	450	mg/kg	SWT	15	
225	955	SUCRALOSE	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	150	mg/kg	SWT	15	
226	955	SUCRALOSE	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1500	mg/kg	SWT	15	
227	955	SUCRALOSE	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	500	mg/kg	SWT	15	
228	955	SUCRALOSE	04.2.2.7	fermented vegetable products	150	mg/kg	SWT	15	
229	955	SUCRALOSE	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	150	mg/kg	SWT	15	
230	955	SUCRALOSE	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	1500	mg/kg	SWT	15	
231	955	SUCRALOSE	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	1500	mg/kg	SWT	15	
232	955	SUCRALOSE	05.3	chewing gum	5000	mg/kg	SWT	15	
233	955	SUCRALOSE	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	1000	mg/kg	SWT	15	
234	955	SUCRALOSE	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	1000	mg/kg	SWT	15	
235	955	SUCRALOSE	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	1250	mg/kg	SWT	15	
236	955	SUCRALOSE	07.1	bread and ordinary bakery wares	750	mg/kg	SWT	15	
237	955	SUCRALOSE	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	750	mg/kg	SWT	15	
238	955	SUCRALOSE	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	800	mg/kg	SWT	15	
239	955	SUCRALOSE	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	700	mg/kg	SWT	15	
240	955	SUCRALOSE	09.3.1	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, marinated and/or in jelly	450	mg/kg	SWT	15	

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
241	955	SUCRALOSE	09.3.2	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, pickled and/or in brine	450	mg/kg	SWT	15	
242	955	SUCRALOSE	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	250	mg/kg	SWT	15	
243	955	SUCRALOSE	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	1500	mg/kg	SWT	15	
244	955	SUCRALOSE	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3		GMP	SWT	15	
245	955	SUCRALOSE	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	400	mg/kg	SWT	15	
246	955	SUCRALOSE	12.4	mustards	400	mg/kg	SWT	15	
247	955	SUCRALOSE	12.5	soups and broths	1250	mg/kg	SWT	15	
248	955	SUCRALOSE	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	1250	mg/kg	SWT	15	
249	955	SUCRALOSE	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	1250	mg/kg	SWT	15	
250	955	SUCRALOSE	12.6.3	mixes for sauces and gravies	450	mg/kg	SWT	15	
251	955	SUCRALOSE	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	1250	mg/kg	SWT	15	
252	955	SUCRALOSE	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	400	mg/kg	SWT	15	
253	955	SUCRALOSE	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1250	mg/kg	SWT	15	
254	955	SUCRALOSE	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	800	mg/kg	SWT	15	
255	955	SUCRALOSE	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	250	mg/kg	SWT	15	
256	955	SUCRALOSE	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	250	mg/kg	SWT	15	
257	955	SUCRALOSE	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	1250	mg/kg	SWT	15	
258	955	SUCRALOSE	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	1250	mg/kg	SWT	15	
259	955	SUCRALOSE	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	250	mg/kg	SWT	15	
260	955	SUCRALOSE	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	1250	mg/kg	SWT	15	
261	955	SUCRALOSE	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	1250	mg/kg	SWT	15	
262	955	SUCRALOSE	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	600	mg/kg	SWT	15	
263	955	SUCRALOSE	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	600	mg/kg	SWT	15	
264	955	SUCRALOSE	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1250	mg/kg	SWT	15	

Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
265	955	SUCRALOSE	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	250	mg/kg	SWT	15	
266	955	SUCRALOSE	14.2.1	beer and malt beverages	250	mg/kg	SWT	15	
267	955	SUCRALOSE	14.2.2	cider and perry	250	mg/kg	SWT	15	
268	955	SUCRALOSE	14.2.3	fortified wine and liquor wine	700	mg/kg	SWT	15	
269	955	SUCRALOSE	14.2.4	fruit wine	700	mg/kg	SWT	15	
270	955	SUCRALOSE	14.2.5	mead	700	mg/kg	SWT	15	
271	955	SUCRALOSE	14.2.6	spirituous beverages	700	mg/kg	SWT	15	
272	955	SUCRALOSE	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine, or spirit coolers, etc.)	700	mg/kg	SWT	15	
273	955	SUCRALOSE	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	1000	mg/kg	SWT	15	
274	955	SUCRALOSE	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	300	mg/kg	SWT	15	

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
1	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
2	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2
3	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	951	ASPARTAME	SWT	600	mg/kg	40	Note 3
4	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	952	CYCLAMATES	SWT	400	mg/kg	11	Notes 4 & 5
5	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	954	SACCHARIN	SWT	400	mg/kg	5	Notes 6 & 7
6	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	955	SUCRALOSE	SWT	300	mg/kg	15	
7	01.2	fermented milk and renneted milk products (plain), excluding drinks	956	ALITAME	SWT	60	mg/kg	1	Note 2
8	01.2.1.2	fermented milks heat-treated after fermentation	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
9	01.2.1.2	fermented milks heat-treated after fermentation	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
10	01.3.2	beverage whiteners	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
11	01.3.2	beverage whiteners	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
12	01.4	cream (plain) and the like	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
13	01.4	cream (plain) and the like	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2
14	01.4.2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
15	01.5.1	milk powder and cream powder	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
16	01.6.1	unripened cheese	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
17	01.6.1	unripened cheese	954	SACCHARIN	SWT	15	mg/kg	5	Notes 5 & 7
18	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
19	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2
20	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
21	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
22	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
23	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	955	SUCRALOSE	SWT	400	mg/kg	15	
24	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
25	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
26	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
27	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
28	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
29	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
30	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	800	mg/kg	15	
31	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2
32	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	951	ASPARTAME	SWT	800	mg/kg	40	Note 3
33	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
34	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
35	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	955	SUCRALOSE	SWT	400	mg/kg	15	
36	04 1 2 1	frozen fruit	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
37	04 1 2 1	frozen fruit	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
38	04 1 2 2	dried fruit	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
39	04 1 2 3	fruit in vinegar, oil or brine	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	200	mg/kg	15	
40	04 1 2 3	fruit in vinegar, oil or brine	951	ASPARTAME	SWT	300	mg/kg	40	Note 3
41	04 1 2 3	fruit in vinegar, oil or brine	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
42	04 1 2 3	fruit in vinegar, oil or brine	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
43	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
44	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
45	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	952	CYCLAMATES	SWT	1000	mg/kg	11	Notes 4 & 5
46	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
47	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
48	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
49	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2
50	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
51	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	952	CYCLAMATES	SWT	1000	mg/kg	11	Notes 4 & 5
52	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
53	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
54	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e.g., chutney)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
55	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e.g., chutney)	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
56	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e.g., chutney)	952	CYCLAMATES	SWT	2000	mg/kg	11	Notes 4 & 5
57	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e.g., chutney)	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
58	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e.g., chutney)	955	SUCRALOSE	SWT	800	mg/kg	15	
59	04 1 2 7	candied fruit	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
60	04 1 2 7	candied fruit	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
61	04 1 2 7	candied fruit	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
62	04 1 2 7	candied fruit	954	SACCHARIN	SWT	500	mg/kg	5	Notes 5 & 7
63	04 1 2 7	candied fruit	955	SUCRALOSE	SWT	800	mg/kg	15	
64	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
65	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
66	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
67	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
68	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
69	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
70	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
71	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
72	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
73	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
74	04.1.2.10	fermented fruit products	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
75	04.1.2.10	fermented fruit products	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
76	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
77	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
78	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
79	04.1.2.12	cooked or fried fruit	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
80	04.2.2.1	frozen vegetables	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
81	04.2.2.2	dried vegetables	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
82	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	200	mg/kg	15	
83	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	951	ASPARTAME	SWT	300	mg/kg	40	Note 3
84	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
85	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
86	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
87	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
88	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2500	mg/kg	15	
89	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
90	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	955	SUCRALOSE	SWT	1500	mg/kg	15	
91	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
92	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
93	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
94	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
95	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	955	SUCRALOSE	SWT	500	mg/kg	15	
96	04.2.2.7	fermented vegetable products	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2500	mg/kg	15	

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
97	04.2.2.7	fermented vegetable products	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
98	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
99	05.0	confectionery	956	ALITAME	SWT	300	mg/kg	1	Note 2
100	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
101	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	954	SACCHARIN	SWT	500	mg/kg	5	Notes 5 & 7
102	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	955	SUCRALOSE	SWT	1500	mg/kg	15	
103	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2500	mg/kg	15	
104	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
105	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2500	mg/kg	15	
106	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
107	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 4.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
108	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 5.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
109	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2500	mg/kg	15	
110	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
111	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	3500	mg/kg	15	
112	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
113	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
114	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	954	SACCHARIN	SWT	800	mg/kg	5	Notes 5 & 7
115	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	955	SUCRALOSE	SWT	1500	mg/kg	15	
116	05.3	chewing gum	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	5000	mg/kg	15	
117	05.3	chewing gum	951	ASPARTAME	SWT	10000	mg/kg	40	Note 3
118	05.3	chewing gum	952	CYCLAMATES	SWT	3000	mg/kg	11	Notes 4 & 5
119	05.3	chewing gum	954	SACCHARIN	SWT	3000	mg/kg	5	Notes 5 & 7
120	05.3	chewing gum	955	SUCRALOSE	SWT	5000	mg/kg	15	

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
121	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
122	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
123	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
124	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	954	SACCHARIN	SWT	500	mg/kg	5	Notes 5 & 7
125	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	955	SUCRALOSE	SWT	1000	mg/kg	15	
126	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	951	ASPARTAME	SWT	5000	mg/kg	40	Note 3
127	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	955	SUCRALOSE	SWT	1000	mg/kg	15	
128	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
129	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
130	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
131	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
132	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
133	07.0	bakery wares	956	ALITAME	SWT	200	mg/kg	1	Note 2
134	07.1	bread and ordinary bakery wares	955	SUCRALOSE	SWT	750	mg/kg	15	
135	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	954	SACCHARIN	SWT	15	mg/kg	5	Notes 5 & 7
136	07.2	fine bakery wares	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
137	07.2	fine bakery wares	951	ASPARTAME	SWT	5000	mg/kg	40	Note 3
138	07.2	fine bakery wares	954	SACCHARIN	SWT	2000	mg/kg	5	Notes 5 & 7
139	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	952	CYCLAMATES	SWT	1600	mg/kg	11	Notes 4 & 5
140	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	955	SUCRALOSE	SWT	750	mg/kg	15	
141	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	952	CYCLAMATES	SWT	2000	mg/kg	11	Notes 4 & 5
142	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	955	SUCRALOSE	SWT	800	mg/kg	15	
143	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	952	CYCLAMATES	SWT	1600	mg/kg	11	Notes 4 & 5
144	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
145	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
146	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	200	mg/kg	15	
147	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	951	ASPARTAME	SWT	300	mg/kg	40	Note 3
148	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
149	09.3.1	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, marinated and/or in jelly	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
150	09.3.2	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, pickled and/or in brine	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
151	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	200	mg/kg	15	
152	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	951	ASPARTAME	SWT	300	mg/kg	40	Note 3
153	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
154	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
155	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
156	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
157	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
158	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
159	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
160	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
161	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	955	SUCRALOSE	SWT	1500	mg/kg	15	
162	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
163	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
164	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	952	CYCLAMATES	SWT		GMP	11	Notes 4 & 5
165	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	954	SACCHARIN	SWT	4545	mg/kg	5	Notes 6 & 7
166	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	955	SUCRALOSE	SWT		GMP	15	
167	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
168	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
169	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	955	SUCRALOSE	SWT	400	mg/kg	15	
170	12.3	vinegars	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
171	12.4	mustards	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
172	12.4	mustards	951	ASPARTAME	SWT	350	mg/kg	40	Note 3
173	12.4	mustards	954	SACCHARIN	SWT	320	mg/kg	5	Notes 5 & 7
174	12.4	mustards	955	SUCRALOSE	SWT	400	mg/kg	15	
175	12.5	soups and broths	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
176	12.5	soups and broths	956	ALITAME	SWT	40	mg/kg	1	Note 2
177	12.5	soups and broths	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
178	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
179	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
180	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
181	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
182	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
183	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
184	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
185	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
186	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
187	12.6.3	mixes for sauces and gravies	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
188	12.6.3	mixes for sauces and gravies	951	ASPARTAME	SWT	350	mg/kg	40	Note 3
189	12.6.3	mixes for sauces and gravies	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
190	12.6.3	mixes for sauces and gravies	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
191	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
192	12 7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
193	12 7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
194	12 7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
195	12 7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
196	13 1	infant formulae and follow-on formulae	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
197	13 1	infant formulae and follow-on formulae	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
198	13 2	foods for young children (weaning foods)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
199	13 2	foods for young children (weaning foods)	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
200	13 3	dietetic foods intended for special medical purposes	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	450	mg/kg	15	
201	13 3	dietetic foods intended for special medical purposes	951	ASPARTAME	SWT	750	mg/kg	40	Note 3
202	13 3	dietetic foods intended for special medical purposes	952	CYCLAMATES	SWT	1300	mg/kg	11	Notes 4 & 5
203	13 3	dietetic foods intended for special medical purposes	954	SACCHARIN	SWT	300	mg/kg	5	Notes 5 & 7
204	13 3	dietetic foods intended for special medical purposes	955	SUCRALOSE	SWT	400	mg/kg	15	
205	13 4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	450	mg/kg	15	
206	13 4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	951	ASPARTAME	SWT	800	mg/kg	40	Note 3
207	13 4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	952	CYCLAMATES	SWT	1300	mg/kg	11	Notes 4 & 5
208	13 4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	954	SACCHARIN	SWT	300	mg/kg	5	Notes 5 & 7
209	13 4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
210	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
211	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	956	ALITAME	SWT	300	mg/kg	1	Note 2
212	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
213	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	952	CYCLAMATES	SWT	1300	mg/kg	11	Notes 4 & 5
214	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	954	SACCHARIN	SWT	500	mg/kg	5	Notes 5 & 7
215	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	955	SUCRALOSE	SWT	800	mg/kg	15	

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
216	13.6	food supplements	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2000	mg/kg	15	
217	13.6	food supplements	951	ASPARTAME	SWT	5500	mg/kg	40	Note 3
218	13.6	food supplements	954	SACCHARIN	SWT	1200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
219	14.0	beverages, excluding dairy products	956	ALITAME	SWT	40	mg/kg	1	Note 2
220	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
221	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
222	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
223	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Notes 1 & 3
224	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
225	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	Note 1
226	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Notes 1 & 3
227	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
228	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
229	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
230	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	Note 1
231	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Notes 1 & 3
232	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
233	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	Note 1
234	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Notes 1 & 3
235	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
236	14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte" drinks	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
237	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	600	mg/kg	15	
238	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	952	CYCLAMATES	SWT	1500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
239	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	954	SACCHARIN	SWT	406	mg/kg	5	Notes 6 & 7

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
240	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	955	SUCRALOSE	SWT	600	mg/kg	15	
241	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	600	mg/kg	15	
242	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	952	CYCLAMATES	SWT	1500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
243	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	954	SACCHARIN	SWT	406	mg/kg	5	Notes 6 & 7
244	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	955	SUCRALOSE	SWT	600	mg/kg	15	
245	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
246	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	954	SACCHARIN	SWT	2000	mg/kg	5	Notes 6 & 7
247	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
248	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
249	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
250	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
251	14 2 1	beer and malt beverages	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
252	14 2 1	beer and malt beverages	951	ASPARTAME	SWT	600	mg/kg	40	Note 3
253	14 2 1	beer and malt beverages	954	SACCHARIN	SWT	80	mg/kg	5	Notes 5 & 7
254	14 2 1	beer and malt beverages	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
255	14 2 2	cider and perry	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
256	14 2 2	cider and perry	951	ASPARTAME	SWT	600	mg/kg	40	Note 3
257	14 2 2	cider and perry	954	SACCHARIN	SWT	80	mg/kg	5	Notes 5 & 7
258	14 2 2	cider and perry	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
259	14 2 3	fortified wine and liquor wine	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	
260	14 2 3	wines	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
261	14 2 3	wines	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
262	14 2 4	fruit wine	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
263	14 2 4	fruit wine	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	

Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
264	14.2.5	mead	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
265	14.2.5	mead	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	
266	14.2.6	spirituous beverages	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
267	14.2.6	spirituous beverages	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	
268	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine, or spirit coolers, etc.)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
269	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine, or spirit coolers, etc.)	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	
270	15.0	ready-to-eat savouries	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
271	15.0	ready-to-eat savouries	951	ASPARTAME	SWT	500	mg/kg	40	Note 3
272	15.0	ready-to-eat savouries	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
273	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	955	SUCRALOSE	SWT	1000	mg/kg	15	
274	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	955	SUCRALOSE	SWT	300	mg/kg	15	

**General Standard for Food Additives: Notes to the Comments for the Proposed Draft Schedule of Food Additives
Specifically Permitted in Foods - Sweeteners**

Note 1: Level in food as consumed.

Note 2: INS No. Is proposed.

Note 3: ADI for diketopiperazine impurity found in aspartame: 0-7.5 mg/kg bw.

Note 4: ADI expressed as cyclamic acid. Use level reported as cyclamic acid.

Note 5: Includes calcium, potassium, and sodium salt forms.

Note 6: Group ADI for saccharin and its calcium, potassium, and sodium salts. Use level reported as sodium saccharin.

Note 7: Includes calcium, sodium, potassium and ammonium salts.

PROJET DE NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES⁵⁷

CATEGORIE I (RECOMMANDÉE A LA COMMISSION POUR ADOPTION)

<u>Additifs alimentaires</u>	<u>Aromatisants</u>
Acésulfame K	Butyrate d'allyle
Alitame	Ethylbutyrate d'allyle
Ammoniaque	Hexanoate d'allyle
Acide benzoïque	Isovalérate d'allyle
Alcool benzoïque*	Nonanoate d'allyle
Benzoate de calcium	Octonoate d'allyle
Cyclamate de calcium	Benzaldéhyde
Phosphate de calcium	Acétate de benzyle
Stéaroyle de calcium lactylé	Alcool benzylique*
Acide cyclohexylsulfamique	Benzoate de benzyle
Gallate de dodécyle	Alcool éthylique (éthanol)*
Acétate d'éthyle*	Butyrate d'éthyle
Alcool éthylique (éthanol)*	Décanoate d'éthyle
Ester glycériolique de résine de bois	Dodecanoate d'éthyle
Acide hydrochlorique	Formate d'éthyle
Isomalte	Heptanoate d'éthyle
Farine de konjac	Hexadecanoate d'éthyle
Acide lactique	Hexanoate d'éthyle
Gallate d'octyle	Octadecanoate d'éthyle
Benzoate de potassium	Pentanoate d'éthyle
Gallate de propyle	Tetradecanoate d'éthyle
Benzoate de sodium	Alcool d'isoamyle
Cyclamate de sodium	Formate d'isoamyle
Métaphosphate de sodium, insoluble	Hexanoate d'isoamyle
Polyphosphates de sodium, vitreux	Propionate d'isoamyle
Stéaroyle de sodium lactylé	
Sirop de sorbitol	
Tartrate de stéaryl	
Isobutyrate d'acétate de sucre	
Triacétine	
Xylitol	

⁵⁷

Les normes des catégories III, IV et V figurent dans le Rapport du Groupe de travail sur les normes (Document de séance No.2).

CATEGORIE II (RECOMMANDÉE POUR ADOPTION APRES MODIFICATIONS CONSIDERÉES COMME DES MODIFICATIONS DE FORME UNIQUEMENT)

Additifs alimentaires

Lactitol (corriger la formule structurelle; devrait avoir une liaison 1-4 et non pas 1-3; vérifier la limite pour la réduction des sucres: 0,2 pour cent ou 0,1 pour cent)

Maltitol (vérifier le nom chimique)

Mannitol (corriger la formule structurelle; devrait être D- et non pas L-)

Sorbitol (corriger la formule structurelle; devrait être D- et non pas L-)

Aromatisants

Heptanoate d'allyle (corriger le numéro CAS, devrait être 142-19-8)

Phénoxyacétate d'allyle (revoir la gravité spécifique)

10-undecanoate d'allyle (le numéro du Conseil de l'Europe devrait être 441 (et non pas 442)).

Acétate d'éthyle* (ajouter un renvoi aux spécifications pour la substance utilisée comme solvant de capsule)

* Les normes ont été préparées pour la substance utilisée tant comme agent aromatisant qu'à d'autres fins, comme solvant d'extraction ou solvant de capsule, par exemple.

**NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES
DANS LES DENREES ALIMENTAIRES: LISTE ANNOTEES DES CONTAMINANTS
ET DES TOXINES (APPENDICE IV) ET SYSTEME DE CLASSEMENT DES ALIMENTS
(APPENDICE V)
(A l'étape 8)**

LISTE ANNOTEES DES CONTAMINANTS ET DES TOXINES (APPENDICE IV)

INTRODUCTION

Le présent Appendice contient une liste annotée des contaminants et des toxines qui sont ou ont été traités par le CCFAC. Cette liste ne comporte pas seulement les contaminants et les toxines pour lesquels des normes Codex existent déjà ou sont en cours d'élaboration, mais aussi ceux à propos desquels des informations supplémentaires ont été demandées ou une décision du Codex a été prise.

La liste annotée vise à donner un aperçu de la situation en ce qui concerne les décisions du Codex à ce sujet et à donner des indications sur les mesures à prendre à l'avenir. Elle inclut donc des informations et des références pertinentes. Ces informations portent au moins sur la situation actuelle en ce qui concerne les critères importants pour la procédure de décision du CCFAC.

Il s'agit donc d'une liste active qui nécessite une mise à jour régulière. Pour faciliter cette mise à jour ainsi que le classement et la recherche de données, un numéro est attribué aux contaminants et toxines de la liste.

La situation en ce qui concerne les contaminants et les toxines est très complexe et de nombreuses substances ont fait ou font encore l'objet de recherches scientifiques et de débats concernant leur présence dans les aliments et leur rôle dans la santé humaine et animale. Au niveau national, elle suscite de nombreuses activités, qui impliquent parfois des mesures juridiques, risquant d'affecter le commerce international des aliments destinés à la consommation humaine et animale. Il est important, de toute évidence, que le CCFAC prenne note des événements dans ce domaine et détermine s'il est nécessaire d'agir. Pour obtenir un aperçu de la situation, le CCFAC élaborera et tiendra à jour un document de travail dans lequel des renseignements plus complets sur les contaminants et les toxines dans les aliments seront présentés sous une forme résumée. Ce document consistera en une liste détaillée annotée des contaminants et toxines (Appendice IV-A) et en un ensemble de renseignements textuels résumés sur les substances de la liste, avec des références (Appendice IV-B). L'Appendice IV-A sera structurée en fonction d'un système de catégorisation des substances qui permet d'attribuer des numéros aux substances de la liste afin de faciliter le classement et la présentation logiques des données. Cette liste plus détaillée servira de base à l'attribution des numéros de code utilisés dans l'Appendice IV.

SYSTEME DE CLASSEMENT DES DENREES ALIMENTAIRES (APPENDICE V)

Introduction

Le système de classement de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires est conçu pour remplir les fonctions suivantes:

Sa structure rationnelle permet une présentation claire et systématique des LM (proposées). Il contient les (références aux) définitions du produit et les définitions de la portion du produit qui est analysée et à laquelle s'applique la LM. Il indique également les codes des produits et catégories de produits alimentaires, ce qui permet de stocker et de retrouver facilement les données.

Pour que l'harmonisation soit aussi complète que possible, on utilise un système de classement convenu déjà existant.

La Norme générale emploie le système mis au point dans le cadre du CCPR car il convient également aux contaminants. Il permet de classer les différents groupes de produits alimentaires et d'aliments pour animaux et les produits de base. Ce système a été élaboré spécialement pour les produits agricoles primaires, mais il devra être étendu aux produits transformés. Le cas échéant, de nouveaux codes de (sous) groupes ou de produits de base ont été introduits selon la méthode décrite dans l'Appendice V-A qui comprend également des descriptions de produits lorsqu'elles diffèrent de celles du système actuel du CCPR.

Le cas échéant, les textes descriptifs accompagnant les catégories de produits donnent ou devraient également donner des indications sur le facteur de concentration ou de dilution du (des) produit(s) de base contenu(s) dans les produits transformés concernés, de façon à permettre une première estimation du transfert éventuel de contaminants des produits primaires dans les différents produits transformés. Il ne faut toutefois pas oublier que la distribution spécifique d'un contaminant dans le produit primaire et son comportement au cours de la transformation peuvent accentuer la complexité du problème. Dans ce cas, des avis supplémentaires pourront être nécessaires. On se reportera également aux indications générales données dans l'Annexe I et aux informations spécifiques éventuelles mentionnées à propos du contaminant.

Description du système de classement des denrées alimentaires de la Norme générale

La première partie contient le système de classement élaboré et tenu à jour par le CCPR. Il comprend 5 classes couvrant les produits alimentaires primaires d'origine végétale et d'origine animale, les produits primaires destinés à l'alimentation animale et les produits transformés d'origine végétale et d'origine animale. Les classes sont divisées en 19 types et 93 groupes, qui sont identifiés par un code numérique et un code littéral.

Il est fait ici référence au Vol.2 du Codex Alimentarius, section 2 (1993), dans lequel on trouvera une description de ce système, et au document CX/PR 92/6 (qui a adopté une numérotation différente des groupes).

L'Appendice V-A constitue la deuxième partie du système de classement des denrées alimentaires de la Norme générale. Ce système est élaboré et tenu à jour par le CCFAC, et il est complémentaire du système décrit dans la première partie. Il concerne principalement les aliments transformés, dérivés et multi-ingrédients, et il contient tous les types, groupes et descriptions de produits nécessaires pour attribuer

des codes de classement des denrées alimentaires aux LM Codex existantes ou projetées concernant les contaminants.

SYSTEME COMPLEMENTAIRE DE CLASSEMENT DES DENREES ALIMENTAIRES POUR LA NORME GENERALE (APPENDICE V-A)

Introduction

Les additions faites ici au système de classement des denrées alimentaires décrit dans l'Appendice V-A répondent à la nécessité d'attribuer un numéro de code alimentaire aux produits qui n'entrent pas dans le cadre de l'Annexe V-A. Il s'agit essentiellement de denrées alimentaires transformées, dérivées et multi-ingrédients.

Le système a été conçu comme une liste exhaustive au (niveau général), de façon à permettre l'intégration de nouveaux produits en fonction des besoins futurs.

A ce stade, il n'est pas donné de définition ni de code par produit. Il semble suffisant de ne pas dépasser le niveau du type ou du groupe pour juger de l'acceptabilité du système. La classement pourra être affiné en fonction des besoins.

Le système de classement des denrées alimentaires utilisé dans la Norme générale pour les additifs alimentaires a servi dans la mesure où il était compatible avec le système actuel de classement du Codex décrit dans l'Appendice V-A.

On trouvera dans la liste ci-jointe les nouvelles catégories de denrées alimentaires proposées. Pour une meilleure compréhension du système proposé, on a ajouté quelques explications et mentionné des catégories existantes apparentées.

Les descriptions des produits peuvent souvent dériver de normes Codex existantes.

Des informations sur les facteurs de concentration et de dilution, en ce qui concerne le transfert de contaminants présents dans les produits primaires, seront ajoutées le cas échéant.

Des définitions de la portion du produit qui doit être analysée et à laquelle s'applique la LM d'un contaminant, pourront être également mentionnées dans cette Annexe, lorsqu'elles diffèrent des définitions de l'Appendice V-A.

CLASSE	TYPE	GROUPE	CODE LITTÉRAL	DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS
D				PRODUITS ALIMENTAIRES TRANSFORMES D'ORIGINE VEGETALE <i>(existants)</i>
D	01			Produits alimentaires secondaires d'origine végétale <i>(5 groupes existants)</i>
D	01	06	TF	Fruits traités (pelés, coupés, congelés, etc.) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de fruits existants)</i>
D	01	07	TV	Légumes traités (nettoyés, coupés, congelés, etc.) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de légumes existants)</i>
D	02			Produits dérivés comestibles d'origine végétale <i>(7 groupes existants)</i>
D	02	08	JV	Jus de légumes et purées <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de légumes existants)</i>
D	02	09	SH	Sucres, sirops et miel <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits doivent être créés)</i>
D	03			Produits manufacturés d'origine végétale <i>(1 groupe existant)</i>
D	03	01	CP	Produits céréaliers manufacturés (multi-ingrédients) (par exemple, pain et autres produits céréaliers cuits) <i>(groupe existant)</i>
D	03	02	CB	Boissons dérivées des céréales (par exemple, bière) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
D	03	03	NF	Nectars de fruits <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de fruits existants)</i>
D	03	04	FF	Boissons à base de fruits fermentés (vin, cidre) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de fruits)</i>

CLASSE	TYPE	GROUPE	CODE LITTÉRAL	DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS
D	03	05	DA	Boissons alcoolisées distillées <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
D	03	06	FJ	Confitures de fruits, gelées, marmelades etc. <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de fruits existants)</i>
D	03	07	SF	<i>Chutneys de fruits et préparations assimilables</i> <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de fruits existants)</i>
D	03	08	SV	<i>Chutneys de légumes et préparations assimilables</i> <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de légumes existants)</i>
D	03	09	PS	Préparations à base de fruits à coque, d'oléagineux et d'autres graines <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes des produits concernés existants)</i>
D	03	10	PP	Autres produits manufacturés d'origine végétale <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
E				ALIMENTS TRANSFORMÉS D'ORIGINE ANIMALE <i>(classe existante)</i>
E	01			Produits alimentaires secondaires d'origine animale <i>(2 groupes existants)</i>
E	01	03	MS	Produits secondaires à base de viande (par exemple, viande cuite) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de viandes existants)</i>
E	01	04	ES	Produits secondaires à base d'oeufs (par exemple, la poudre d'oeuf) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes d'oeufs existants)</i>

CLASSE	TYPE	GROUPE	CODE LITTÉRAL	DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS
E	01	05	WS	Produits secondaires à base de poisson (par ex., poisson fumé) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de poisson existants)</i>
E	02			Produits dérivés d'origine animale <i>(4 groupes existants)</i>
E	02	05	MC	Produits dérivés à base de viande (par exemple, extrait de viande) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de viandes existants)</i>
E	02	06	ED	Produits dérivés à base d'oeufs (par exemple, blanc d'oeuf, jaune d'oeuf) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes d'oeufs existants)</i>
E	02	07	WD	Produits dérivés à base de poisson <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de poisson existants)</i>
E	03			Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient), d'origine animale <i>(1 groupe existant)</i>
E	03	01	LI	Produits laitiers manufacturés (à un seul ingrédient) <i>(groupe existant)</i>
E	03	02	MT	Produits manufacturés à base de viande (par exemple, viande saumurée) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de viandes existants)</i>
E	03	03	EM	Produits manufacturés à base d'oeufs (par exemple, blanc d'oeuf en poudre) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes d'oeufs existants)</i>
E	03	04	WP	Produits manufacturés à base de poisson <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de poisson existants)</i>

CLASSE	TYPE	GROUPE	CODE LITTÉRAL	DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS
E	04			Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine animale <i>(1 groupe existant)</i>
E	04	01	LM	Produits laitiers manufacturés (multi-ingrédients) <i>(groupe existant)</i>
E	04	02	MP	Produits manufacturés à base de viande (multi-ingrédients) (par exemple, saucisse) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés à partir la description du produit)</i>
E	04	03	EP	Produits manufacturés à base d'oeufs (multi-ingrédients) <i>(Nouveaux groupes proposés; les codes des produits seront créés à partir de la description du produit)</i>
F	04	04	WI	Produits manufacturés à base de poisson (multi-ingrédients) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de poisson existants)</i>
F				PRODUITS ALIMENTAIRES MANUFACTURES (MULTI-INGREDIENTS) <i>(Nouvelle classe proposée)</i>
F	01			Boissons (multi-ingrédients) <i>(Nouveau type proposé)</i>
F	01	01	BS	Boissons (boissons non-alcoolisées et préparations similaires) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	01	02	BA	Boissons alcoolisées (multi-ingrédients) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02			Sauces, sauces de salades, potages, bouillons etc. <i>(Nouveau type proposé)</i>
F	02	01	SP	Assaisonnements et condiments <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02	02	PV	Vinaigres (multi-ingrédients) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>

CLASSE	TYPE	GROUPE	CODE LITTÉRAL	DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS
F	02	03	PM	Moutardes <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02	04	BS	Potages et bouillons <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02	05	ME	Sauces et produits similaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02	06	BC	Salades et pâtes à tartiner <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	03			Chocolat et autres confiseries <i>(Nouveau type proposé)</i>
F	03	01	CC	Produits à base de chocolat <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	03	02	CS	Confiseries en sucre, y compris les confiseries à base de fruits à coque et de multi-ingrédients similaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	03	03	CG	Gomme à mâcher (Chewing gum) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	04			Margarines et autres corps gras (multi-ingrédients) <i>(Nouveau type proposé)</i>
F	04	01	FF	Margarines > 80 pour cent de matières grasses <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	04	02	LF	Margarines < 80 pour cent de matières grasses <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	04	03	OF	Autres produits à base d'émulsions grasses <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	05			Produits de boulangerie (multi-ingrédients) <i>(Nouveau type proposé)</i>

CLASSE	TYPE	GROUPE	CODE LITTÉRAL	DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS
F	05	01	BF	Produits de boulangerie fine <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	05	02	BS	Aliments salés pour collation (produits à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	05	03	NS	Fruits à coque enrobés salés, autres fruits à coque pour collation, seuls ou en mélange <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06			Aliments diététiques ou de régime (multi-ingrédients) <i>(Nouveau type proposé)</i>
F	06	01	ID	Préparations pour nourrissons et préparations de suite <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06	02	CD	Aliments de sevrage <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06	03	HD	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06	04	TD	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06	05	SD	Aliments d'appoint à usage détéritique <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06	06	AD	Aliments de complément <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
G				AUTRES PRODUITS COMESTIBLES <i>(Nouvelle classe proposée)</i>
G	01			Eau, composés minéraux et organiques <i>(Nouveau type proposé)</i>
G	01	01	DW	Eaux potables, eaux minérales, eaux de table

CLASSE	TYPE	GROUPE	CODE LITTÉRAL	DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS
				<i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>
G	01	02	SW	Sel, succédanés du sel, préparations minérales <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i>

ALINORM 97/12A
ANNEXE VIII

**ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS
DONT L'EVALUATION PAR LE JECFA EST PROPOSEE**

Additifs alimentaires

	<i>Proposés par</i>
gamma-cyclodextrine	Allemagne et Hongrie
carboxynéthyle cellulose hydrolysé, par enzyme	Finlande
agents aromatisants	
menthol (réévaluation)	Etats-Unis, Royaume-Uni
esters d'acide montanique	Danemark
riboflavine dérivée de <i>Bacillus subtilis</i>	Allemagne
génétiquement modifié	Royaume-Uni
stévioside	
	Egypte

Contaminants

	<i>Proposés par</i>
cadmium	Etats-Unis, Japon
dioxynes et PCB analogue aux dioxynes	CCFAC
éthylcarbamate	CCFAC
fumonisine D ₁	IPCS
méthylmercure	CCFAC
nitrate	Pays-Bas
hydrocarbures aromatiques polycycliques	Danemark, Pays-Bas
trichothécènes	Pays-Bas
zearalenone	Suède

Evaluations de l'ingestion

	<i>Proposés par</i>
BHA, BHT, benzoates, sulfites et TBHQ	CCFAC

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES CONCERNANT LA REDUCTION
DE L'AFLATOXINE B₁ DANS LES MATIERES PREMIERES ET
LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAIL LAITIER**
(à l'étape 8)

1. HISTORIQUE

1.1 La contamination des aliments du bétail par l'aflatoxine B₁, souvent due à de mauvaises conditions d'entreposage, peut poser de très graves problèmes. Cette contamination peut également survenir avant la récolte et être aggravée par les conditions d'entreposage. De bonnes pratiques culturales, l'emploi de variétés de semences sélectionnées pour leur résistance aux moisissures infectant les semences et aux insectes ravageurs, ainsi que l'application de pesticides agréés appropriés constituent des mesures raisonnables de prévention pour lutter contre la contamination en plein champ. Toutefois, les conditions créées par l'environnement et/ou les pratiques agricoles traditionnelles peuvent mettre en échec ces mesures de prévention.

1.2 La réduction de la contamination par l'aflatoxine B₁ en plein champ et après la récolte devrait faire partie intégrante de la production d'aliments du bétail, notamment lorsqu'ils sont destinés à l'exportation, en raison des opérations supplémentaires de manutention et de transport requises pour acheminer le produit jusqu'à sa destination finale. Les moyens les plus efficaces pour prévenir l'infection par les moisissures et la production d'aflatoxine B₁ consistent à sécher et à entreposer correctement les aliments du bétail avant leur transport. Les problèmes créés par un excès d'humidité sont considérablement aggravés par de mauvaises techniques de manutention après récolte.

1.3 Les recherches effectuées sur le sort biologique de l'aflatoxine B₁ (AFB₁) chez les vaches en lactation ont démontré que les résidus se transmettent au lait sous la forme du métabolite M₁ (AFM₁). Bien que l'AFM₁ soit considéré comme moins cancérogène que l'AFB₁ d'au moins un ordre de grandeur, sa présence dans les produits laitiers devrait être maintenue aux plus faibles niveaux possibles. La quantité d'AFB₁ ingérée quotidiennement qui est transférée dans le lait se situe dans une fourchette de 0,17 à 3,3 pour cent.

1.4 Pour assurer le niveau le plus faible possible d'AFM₁, il faut surveiller les résidus d'AFB₁ dans la ration alimentaire quotidienne d'une vache en lactation.

1.5 Il n'existe pas à ce jour de traitement officiel de décontamination largement accepté pour réduire les niveaux d'aflatoxine B₁ dans les aliments du bétail contaminés. Le traitement à l'ammoniaque, qui semble être la méthode la plus pratique de décontamination des produits agricoles, est autorisé de façon restrictive à l'échelle régionale (Etat, pays) dans des conditions spécifiées (type de produit, quantité, animal). En outre, des recherches préliminaires donnent à penser que l'adjonction d'aluminosilicate de sodium calcium hydraté (agent antiagglomérant/liant) aux aliments du bétail contaminés par les aflatoxines peut avoir pour effet de réduire sensiblement les résidus d'AFM₁ dans le lait selon la concentration initiale d'AFB₁ dans l'aliment pour animal.

2. PRATIQUES RECOMMANDÉES

2.1 Production agricole

2.1.1 Préparer un lit de semences pour les nouvelles cultures en détruisant ou en enlevant les têtes ou fruits à semences (comme les épis de maïs, les arachides, etc.) des cultures susceptibles d'être infectées par l'aflatoxine.

2.1.2 Pratiquer si possible des analyses pédologiques afin de déterminer les besoins des sols en fertilisants et appliquer des engrains et d'autres éléments fertilisants, afin d'assurer un pH approprié des sols et une bonne nutrition des plantes de façon à éviter à ces dernières les stress, notamment pendant la période de développement des semences.

2.1.3 Utiliser, quand il en existe, des variétés de semences sélectionnées pour leur résistance aux moisissures et testées en plein champ pour leur résistance à *Aspergillus flavus*.

2.1.4 Dans la mesure du possible, procéder aux semis et à la récolte de façon à éviter les températures élevées et la sécheresse pendant la période correspondant au développement ou à la maturation des semences.

2.1.5 Réduire au minimum les dégâts causés par les insectes et par les infections fongiques, grâce à l'application d'insecticides et de fongicides agréés et à d'autres pratiques appropriées, dans le cadre d'un programme de lutte intégrée contre les ravageurs.

2.1.6 Utiliser de bonnes pratiques agronomiques, y compris des mesures visant à réduire le stress des plantes. On pourra notamment: éviter des plantations trop rapprochées en respectant lors des semis les espacements recommandées pour telle espèce ou variété; conserver l'environnement exempt de mauvaises herbes en appliquant des herbicides agréés et grâce à d'autres pratiques culturales appropriées; éliminer les vecteurs fongiques au voisinage des cultures; pratiquer la rotation des cultures.

2.1.7 Eviter de provoquer des dégâts mécaniques aux cultures pendant le cycle de culture.

2.1.8 L'irrigation est un moyen commode de réduire le stress des plantes dans certaines situations. Si on pratique l'irrigation, s'assurer que l'eau est répartie de façon régulière et que chaque plante en reçoit une quantité suffisante.

2.2. Récolte

2.2.1 Procéder à la récolte lorsque les plantes sont parvenues à pleine maturité, à moins qu'en laissant les cultures parvenir à leur pleine maturité, on risque de leur faire subir des conditions extrêmes de chaleur, de précipitations ou de sécheresse.

2.2.2 Dans la mesure du possible, éviter de provoquer des dégâts mécaniques pendant la récolte.

2.2.3 Le cas échéant, faire sécher la récolte aussi rapidement que possible jusqu'à l'obtention d'une teneur en eau minimale.

2.2.4 Si la récolte s'effectue dans des conditions très humides, procéder immédiatement au séchage.

2.2.5 Eviter d'empiler ou d'entasser des produits récemment récoltés pendant plus de quelques heures avant le séchage ou le battage afin de diminuer les risques d'apparition de moisissures.

2.2.6 En cas de séchage en plein air, assurer une protection efficace contre la pluie.

2.3 Entreposage

2.3.1 Assurer une bonne hygiène des structures d'entreposage, des wagons, élévateurs et autres conteneurs, afin de s'assurer que les cultures entreposées ne seront pas contaminées. De bonnes conditions de stockage supposent des locaux secs, bien ventilés et abrités de la pluie, sans risque d'infiltration d'eau par le sol.

2.3.2 Pour les produits conditionnés en sacs, s'assurer que les sacs sont propres et secs et les poser sur des palettes ou intercaler une feuille étanche entre les sacs et le sol.

2.3.3 S'assurer que les récoltes entreposées sont exemptes de moisissures et d'insectes et ont été suffisamment séchées (idéalement, les cultures devraient être séchées jusqu'à l'obtention d'une teneur en eau équilibrée avec une humidité relative de 70 pour cent).

2.3.4 Prévenir les attaques par les insectes en appliquant des insecticides agréés.

2.3.5 Faire en sorte que les entrepôts soient exempts d'insectes et de moisissures grâce à un bon entretien ou à l'application de fumigants agréés.

2.3.6 Empêcher la pénétration des rongeurs et des oiseaux.

2.3.7 Entreposer à une température aussi basse que possible. Chaque fois que possible, aérer les produits entreposés en vrac en organisant une circulation continue de l'air dans le conteneur afin de maintenir une température et une humidité appropriées.

2.3.8 L'utilisation d'un agent de conservation autorisé, tel qu'un acide organique comme l'acide propionique, peut s'avérer utile dans la mesure où ces acides suppriment efficacement les moisissures et préviennent l'apparition des mycotoxines. Si l'on utilise des acides organiques, il est important que les quantités ajoutées soient suffisantes pour prévenir l'apparition de moisissures et soient compatibles avec l'utilisation finale des produits.

2.4 Transport

2.4.1. S'assurer que les conteneurs et les véhicules servant au transport sont exempts de moisissures, d'insectes et de tous matériaux contaminés en procédant à un nettoyage consciencieux avant usage ou entre deux usages. Une désinfestation périodique à l'aide de fumigants ou d'autres pesticides agréés peut s'avérer utile.

2.4.2 Protéger les livraisons de l'humidité par des moyens appropriés, notamment conteneurs étanches, bâches, etc. On veillera, lorsqu'on utilise des bâches, à éviter que les produits ne transpirent, ce qui pourrait entraîner la formation d'humidité localisée et un effet d'échauffement, qui sont les conditions essentielles de l'apparition des moisissures.

2.4.3 Eviter la pénétration d'insectes et de rongeurs pendant le transport en utilisant des conteneurs expressément conçus à cet effet ou en appliquant des traitements chimiques à action répulsive contre les insectes et les rongeurs.

2.5 Production d'aliments pour animaux et procédures à suivre pour les aliments du bétail contaminés par l'AFB₁

2.5.1 S'assurer que le matériel industriel est conservé propre, exempt de poussières et de dépôts d'aliments.

2.5.2 Utiliser un programme approprié d'échantillonnage et d'analyse afin de détecter la présence éventuelle d'AFB₁ dans les livraisons importées ou destinées à l'exportation. Comme les concentrations d'AFB₁ dans les livraisons peuvent être extrêmement hétérogènes, se reporter aux recommandations de la FAO pour les plans d'échantillonnage. Modifier la fréquence de l'échantillonnage et des analyses en fonction des conditions propices à la formation d'aflatoxine B₁, de la source régionale du produit et de l'expérience acquise pendant la campagne en cours.

2.5.3 En cas de détection d'aflatoxine B₁, envisager une ou plusieurs des options ci-après. Dans tous les cas, s'assurer que la teneur en aflatoxine B₁ de l'aliment fini est adaptée à l'utilisation prévue (c'est-à-dire à la maturité et à l'espèce de l'animal ainsi alimenté) et conforme aux codes et directives nationaux ou aux conseils de vétérinaires qualifiés.

2.5.3.1 Envisager de limiter les aliments contaminés par l'AFB₁ à un pourcentage de la ration quotidienne, de manière que la quantité d'AFB₁ ingérée chaque jour n'entraîne pas de résidus importants d'AFM₁ dans le lait.

2.5.3.2 S'il n'est pas possible de limiter la quantité d'aliments contaminés ingérés, administrer les aliments fortement contaminés aux seuls animaux qui ne sont pas en période de lactation.

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB
(à l'étape 5)

N° DE CODE	ALIMENTS	LM (MG/KG)	ETAPE	OBSERVATIONS
FC 1 FP 9 FS 12 FB 18 FT 26 FI 30	<u>Fruits</u>	0,1	5	
VA 35 VO 50 VC 45 VR 75	<u>Légumes</u> sauf brassica (VB), légumes à feuilles (VL) et champignons	0,1	5	
VB 40 VL 53	<u>Brassica</u> sauf choux (480) <u>Légumes à feuilles</u> (sauf épinard)	0,3	5	
C 81 VD 70 VP 60	<u>Produits céréaliers</u> , sauf son <u>Légumes secs</u> <u>Légumineuses</u>	0,2	5	
MM 97 PM 100	<u>Viande de bovins, d'ovins et de porcins</u> <u>Chair de volaille</u>	0,1	5	
MF 97 PM 111 FM 183 OC 172 OR 172	<u>Graisses de viande</u> <u>Graisse de chair de volaille</u> <u>Matière grasse du lait</u> <u>Huiles végétales</u>	0,1	5	
MO 97	<u>Abats comestibles de bovins, d'ovins et de porcins</u>	0,5	5	
ML 107	<u>Lait</u> ⁵⁸	0,02 ⁵⁹	5	Y compris les produits dérivés (82) et les produits laitiers (tels que consommés)
WF 115, WD 120 WS 125	<u>Poisson</u>	0,5	5	
WC 143	<u>Crustacés</u>	1,0	5	
IM 151	<u>Mollusques bivalves</u>	2,0	5	
JF 175	<u>Jus de fruits</u>	0,1	5	y compris les nectars
FF 269	<u>Vin</u>	0,25	5	
LM (non spécifiée)	<u>Préparations pour nourrissons et enfants en bas-âge</u>	0,02 ²	5	

⁵⁸ On applique un facteur de concentration approprié aux produits laitiers, par exemple, un facteur de 10 pour le fromage, puisqu'il faut environ 10 kg de lait pour obtenir 1 kg de fromage.

⁵⁹ A condition que des méthodes appropriées d'analyses soient mises au point