

commission du codex alimentarius

F

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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/10

Janvier 2004

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Sixième session

Auckland, Nouvelle-Zélande, 26 – 30 avril 2004

LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES SPECIFIQUES POUR LA NORME CODEX POUR LES PRODUITS A BASE DE LAIT FERMENTE

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations au sujet de la «Liste d'additifs alimentaires spécifiques pour la norme Codex pour les produits à base de lait fermenté» sont invités à les adresser avant le **15 mars 2004** au : Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, New Zealand (télécopie : +64 4 463 2583 ou courriel : daniel.herd@nzfsa.govt.nz), en envoyant une copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie : + 39.06.5705.4593 ; courriel : codex@fao.org).

Le présent document contient une **introduction** présentant le mandat du groupe de rédaction du CCMMMP sur les additifs utilisés dans le lait fermenté (page 1), un **historique** décrivant les travaux pertinents de la cinquième session du CCMMMP à la trente-cinquième session du CCFAC (p. 2), un **résumé des observations** soumises par les membres du groupe de rédaction (p. 9), les **recommandations** du groupe de rédaction à la sixième session du CCMMMP (p. 10) et, en annexe, un **tableau sur les additifs utilisés dans les laits fermentés** (p. 11).

INTRODUCTION

Le rapport de la cinquième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMMP 5), qui s'est tenue du 8 au 12 avril 2002 à Wellington (Nouvelle-Zélande), comprenait le paragraphe suivant concernant le point 3b de l'ordre du jour :

Le Comité a décidé qu'un groupe de rédaction présidé par l'Australie, avec la collaboration de l'Argentine, du Danemark, de la France, de l'Allemagne, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne, de la Suisse, des États-Unis, de la Communauté européenne et de la Fédération internationale de laiterie (FIL), examinerait et arrêterait les listes d'additifs alimentaires spécifiques et leurs teneurs d'utilisation maximales pour diffusion, observations complémentaires et examen ultérieur à la prochaine session du CCMMMP. En prenant cette décision, le Comité est convenu que le groupe de rédaction devrait tenir compte des discussions du Comité relatives au point 2 de l'ordre du jour, des discussions susmentionnées concernant ce point de l'ordre du jour et des observations écrites soumises.

Les discussions concernant les additifs alimentaires menées dans le cadre du point 2 de l'ordre du jour de la cinquième session du CCMMP ont été consignées comme suit dans le document Alinorm 03/11 :

Concernant la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA), le Comité a noté que les décisions prises à la trente-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) au sujet de la relation entre cette norme et les normes Codex sur les produits devraient être examinées dans le cadre de l'élaboration des normes sur le lait et les produits laitiers. Celles-ci concernaient notamment les principes généraux de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ainsi que les rôles respectifs du Secrétariat du Codex, des comités du Codex sur les produits et du CCFAC. Le Comité a noté que ces délibérations du CCFAC pourraient entraîner la révision du préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et qu'il devrait en tout état de cause continuer de se conformer à la section du Manuel de procédure du Codex Alimentarius concernant les relations entre les comités sur les produits et les comités s'occupant de questions générales.

HISTORIQUE

Le projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les rôles des comités sur les produits concernant la réglementation des additifs alimentaires sont sujets à controverse au sein du CCFAC. Certaines délégations n'ont pas assisté à la trente-cinquième session du CCFAC qui s'est tenue en Tanzanie en 2003 et au cours de laquelle des amendements à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ont été examinés. Certaines délégations ont estimé que le Manuel de procédure du Codex Alimentarius était périmé et que le CCFAC avait décidé dans le passé de mettre à jour la section sur les additifs alimentaires.

À sa trente-cinquième session, le CCFAC « a exprimé son soutien général à l'approche de tableau générique adoptée dans le Projet de norme révisée Codex pour les laits fermentés et le Projet de norme révisée Codex pour les crèmes et les crèmes préparées en plus d'une liste d'additifs alimentaires spécifiques et de leurs niveaux respectifs d'utilisation dans les normes. »

« Cependant, pour une évaluation appropriée des limites maximales spécifiques, il a été réaffirmé que les comités du Codex s'occupant de produits étaient tenus de fournir les informations relatives aux additifs spécifiques indiqués et aux doses d'emploi respectives dans le cadre du processus de confirmation, ainsi que dans le contexte de la Norme générale des additifs alimentaires et qu'un processus de coordination était nécessaire à cet égard. » (ALINORM 03/12A, par. 32-33)

En résumé, le tableau général d'additifs alimentaires de la norme Codex sur les produits laitiers fermentés prévoit que :

- Les produits laitiers fermentés nature ne doivent contenir aucun additif alimentaire, à l'exception des classes fonctionnelles de stabilisants et d'épaississants dans les produits reconstitués et recombinaison.
- Les laits fermentés nature thermisés après fermentation peuvent contenir des stabilisants, des épaississants, des acides, des régulateurs d'acidité et des gaz d'emballage.
- Seuls les produits aromatisés peuvent contenir des colorants, édulcorants (en tant qu'additifs), des émulsifiants et des rehausseurs de saveur.

Le projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires n'inclut pas les aromatisants ou les auxiliaires technologiques. Le groupe de rédaction se demande si les additifs autorisés par transfert à partir d'ingrédients non laitiers doivent être inclus dans la liste d'additifs spécifiques pour chaque catégorie concernée, en notant que la tâche serait beaucoup plus simple s'ils ne le sont pas. Les catégories figurant actuellement dans le projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires sont par ailleurs très vastes. Les catégories de certains de ces produits comprennent des boissons et desserts (y compris des produits non fermentés) à base de produits laitiers, qui peuvent inclure des ingrédients non laitiers tels que des fruits et des fruits à coque.

La FIL a préparé à la demande du CCFAC une liste d'additifs (Annexe 1) conforme au projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. Cette liste contient toutefois des additifs supplémentaires, dont des colorants non examinés à la cinquième session du CCMMP. Le groupe de rédaction est d'avis que cette nouvelle liste de la FIL fournit une preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique. Le groupe de rédaction qui examine les travaux susmentionnés se demande comment la justification technologique de la liste de la FIL pourrait être effectuée ou si cette tâche sera entreprise par le CCFAC.

APPROBATION DU CCFAC ET DE LA CCA

À sa trente-cinquième session, qui s'est tenue en Tanzanie en 2003, le CCFAC a appuyé à l'étape 8 le tableau des additifs généraux autorisés de la norme CCMMP sur les produits laitiers fermentés en notant toutefois qu'il ne contenait pas la liste d'additifs spécifiques et de limites maximales.

Le CCFAC s'est interrogé sur certains aspects du projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, en particulier sur les limites maximales proposées dans ce document. Certains pays se sont déclarés opposés à la position actuelle selon laquelle la fourniture d'une limite par deux pays quelconques est considérée comme une preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique. Une autre proposition concernant les limites maximales communément autorisées a été examinée sans que l'on parvienne toutefois à un accord à ce sujet. On rappellera que le CCFAC avait préalablement fait remarquer que le Manuel de procédure devrait être mis à jour à cet égard.

À la cinquième session du CCMMP, la section suivante sur les additifs alimentaires autorisés a été incluse dans le projet de norme révisé sur les laits fermentés. Le Comité a soumis ce document à la vingt-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption définitive à l'étape 8.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs figurant dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées dans les catégories de produits spécifiées. Pour chaque classe d'additif, lorsqu'elle est autorisée dans le tableau, seuls les additifs répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées.

Conformément à la Section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires - Préambule (CODEX STAN 192 (Rév. 2-1999)), d'autres additifs peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés par transfert d'ingrédients non laitiers.

Classe d'additif	Laits fermentés		Laits fermentés thermisés après fermentation	
	Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés
Colorants	-	X	-	X
Édulcorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Rehausseurs de saveur	-	X	-	X
Acides	-	X	X	X
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X
Stabilisants	X ¹	X	X	X
Agents épaississants	X ¹	X	X	X
Agents conservateurs	-	-	-	X
Gaz d'emballage		X	X	X

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

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

¹ = L'utilisation est limitée à la reconstitution et à la recombinaison lorsqu'elle est autorisée par la législation nationale du pays de vente au consommateur final.

OBSERVATIONS DES MEMBRES DU GROUPE DE RÉDACTION

La majorité des délégations ont appuyé la proposition visant à autoriser la FIL à élaborer la liste d'additifs spécifiques concernant les laits fermentés. Certains membres du groupe de rédaction ont suggéré de se concentrer sur la question délicate des colorants autorisés dans les produits aromatisés et de laisser la FIL s'occuper des autres additifs.

Suisse

Le groupe de rédaction a pour mandat d'examiner et de dresser des listes d'additifs alimentaires spécifiques et de fixer leurs limites maximales d'utilisation, pour circulation, observations et examen complémentaires à la prochaine session du CCMMP. Il est important de rappeler que la section sur les additifs de la norme sur les laits fermentés a été exclue de l'adoption à l'étape 8 par la CCA.

Le CCMMP est, selon les termes du Manuel de procédure du Codex (p. 84), le comité de produits devant préparer une section sur les additifs alimentaires pour le projet de norme sur les produits. Cette section devrait inclure les noms des additifs ayant une nécessité technologique ou dont l'utilisation dans les aliments est communément autorisée dans des limites maximales le cas échéant. Le CCFAC approuve les additifs proposés par le CCMMP en se fondant sur une justification technique. La Suisse est donc d'avis que le groupe de rédaction devrait se pencher sur la nécessité technologique des additifs prévus dans les classes d'additifs approuvées à la dernière session du CCMMP.

FIL

Le tableur Excel annexé est fondé sur la Section 4 « Tableau des classes d'additifs » (tel qu'approuvé à la cinquième session du CCMMP) de la norme sur le lait fermenté et toutes les sections applicables (couvrant tous les laits fermentés ou produits à base de lait fermenté) de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. Les dispositions relatives aux additifs des « anciennes » normes sur les laits fermentés (A-11(a) et A-11(b)) ont également été incluses, le cas échéant. [On notera que l'astérisque figurant après « OUI » dans le tableur au sujet des stabilisants et des épaississants utilisés dans les laits fermentés fait référence à la note de bas de page de la norme qui limite leur utilisation « à la reconstitution et à la recombinaison lorsqu'elle est autorisée par la législation nationale du pays de vente au consommateur final ».]

Bien que cette liste soit détaillée, nous avons décidé d'utiliser un cadre aussi large que possible afin de veiller à la conformité avec la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (dans sa forme actuelle) et d'éviter les problèmes pouvant découler de l'évolution future de la technologie des additifs. Nous reconnaissons toutefois que cette approche n'est pas infaillible, car un grand nombre de listes d'additifs de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires sont à des étapes différentes de la procédure par étapes du Codex. Le statut actuel dans la procédure par étapes est noté pour chaque additif du tableur. Nous reconnaissons par ailleurs qu'il est possible que le CCMMP désire autoriser une liste plus réduite, mais il ne nous a pas semblé possible de limiter les additifs utilisés dans les laits fermentés qui ont déjà été reconnus par les délégations gouvernementales dans le cadre de l'élaboration de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. La FIL continuera toutefois, en tant que membre du groupe, d'examiner soigneusement la liste pour veiller à ce que les additifs qui y figurent soient effectivement utilisés par les fabricants mondiaux de laits fermentés et que leurs teneurs soient appropriées. Nous examinons ainsi le bien-fondé de l'utilisation des sulfites dans ces produits.

Australie (Observations à la FIL)

Les débats sont très animés au sein du groupe de travail du CCFAC chargé d'examiner les limites maximales d'additifs dans le cadre du projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. La divergence des points de vue sur les limites concernant les laits fermentés aromatisés est foncièrement la même que celle concernant les limites dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. Le CCMMP ne peut régler ces divergences, mais il pourrait être utile que les limites de la FIL soient présentées clairement comme la preuve d'un besoin technologique.

L'approche de la FIL concernant ces limites, qui sont essentiellement conformes à celles proposées dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, est correcte. Le contexte des limites du projet de norme reposait sur une preuve suffisante à première vue d'un « besoin technologique ». Ces limites pourraient être réduites en se fondant sur une « justification technologique » mais il n'existe pas de méthode clairement définie concernant les produits faisant l'objet d'échanges internationaux. La majorité des pays semblent vouloir imposer leurs propres limites nationales « justifiées d'un point de vue technologique » dans les normes Codex, ce qui n'est pas réalisable. Certaines délégations utilisent également une approche visant à réduire, voire totalement éviter, les additifs, ce qui n'est pas non plus réalisable, car de nombreux pays (Australie comprise) n'acceptent même pas la définition Codex d'un additif et utilisent des limites « justifiées » au niveau national.

Le CCFAC doit approuver, avec l'aval du JEFCA, les limites d'additifs proposées par le CCMMP en tenant compte des avis de tous. Le CCFAC demande des preuves de besoin technologique que la FIL lui fournit alors que le CCMMP doit fournir des limites « justifiées » sans instructions claires quant à la façon de procéder à cet égard.

Les débats du groupe de rédaction devraient se limiter aux colorants, qui sont la question la plus controversée. Le CCFAC a appuyé le tableau d'additifs, limitant ainsi les débats à l'examen des laits fermentés aromatisés. La situation est compliquée par le fait que le projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ne contient pas encore de dispositions sur les colorants.

En résumé, les limites proposées par la FIL correspondent aux demandes du CCFAC mais pourraient être modifiées lors de la sixième session du CCMMP et de la trente-sixième session du CCFAC.

Espagne

OBSERVATIONS GÉNÉRALES - La présence de plusieurs additifs ayant des fonctions diverses représente un risque d'erreur, l'utilisateur pouvant penser que chaque fonction a sa propre LIMITE MAXIMALE. Les additifs devraient être rassemblés dans une liste détaillée répertoriant les fonctions qu'ils ont en commun. Chaque additif devrait être accompagné de sa fonction technologique sur les aliments (dans le contexte de celles établies par le JECFA) qui devrait être définie par le fabricant.

Colorants :

123	Amarante	DJA	0-0,50 mg/kg
127	Erythrosine	DJA	0-0,10 mg/kg
128	Rouge 2 g	DJA	0-0,10 mg/kg
151	Noir brillant BN	DJA	0-1 mg/kg
155	Brun HT	DJA	0-1,50 mg/kg
160 b	Rocou	DJA	0-0,065 mg/kg
161 g	Canthaxanthine	DJA	0-0,05 mg/kg

Ils ont tous de très faibles DJA et ne devraient pas être ajoutés aux produits alimentaires consommés par la majorité de la population, en particulier par les enfants, car ils peuvent dépasser la dose définie pour ces additifs.

Édulcorants :

Les polyols utilisés comme édulcorants dans les laits fermentés et les laits aromatisés thermisés après fermentation peuvent avoir un effet laxatif, en particulier lorsque les produits sont fluides ou semi-fluides. L'utilisation de 420, 421, 953 et 967 ne devrait donc pas être proposée pour ces produits. Si l'utilisation proposée comprend une autre fonction, à savoir comme humectant, les teneurs utilisées lorsque l'additif est un édulcorant ne sont pas justifiées ; les polyols pourraient donc être utilisés comme humectants mais avec des teneurs moindres.

Phosphates :

Ce groupe d'additifs ne devrait pas apparaître sur la liste avec différentes fonctions technologiques car la fonction technologique de l'additif sera précisée par le fabricant du produit alimentaire sur l'étiquette de celui-ci. De plus, les limites proposées sont très élevées et si la DJA pour les phosphates est effectivement de l'ordre de 0 à 70 mg/kg (*Remarque de l'Australie : devrait être exprimé en mg/kg de poids corporel*), ce chiffre correspond à toutes les sources et une telle limite n'est donc pas justifiée d'un point de vue technologique.

Édulcorants intenses (950, 951, 952, 954 & 957) :

La double présence de ces additifs, en tant qu'édulcorants et que rehausseurs de saveur, n'est pas justifiée avec les mêmes limites et risque d'induire le consommateur en erreur. De plus, un additif ayant une DJA spécifique, tel que 950 et 957, ne peut pas apparaître avec une limite de BPF.

Acides :

Ce groupe d'additifs apparaît deux fois, en tant qu'acide et en tant que régulateur d'acidité, ce qui risque d'induire l'utilisateur en erreur.

*Régulateurs d'acidité**Générateurs de SO₂ :*

L'utilisation de ce groupe d'additifs n'est pas justifiée dans ce cas car ils ne jouent pas le rôle de régulateurs d'acidité ou de stabilisants. Il s'agit d'agents conservateurs et d'autres additifs sont proposés pour cette fonction. Leur utilisation ne peut pas être envisagée pour les laits fermentés aromatisés ou les laits thermisés après fermentation, qu'ils soient nature ou aromatisés.

Stabilisants :

Les additifs 200 à 203 (l'acide sorbique et les sorbates), dont le rôle conservateur est bien connu et défini, ne peuvent être utilisés dans tous les produits, nature ou aromatisés, à des teneurs risquant d'inhiber le développement microbien et avec une fonction « stabilisante ». Dans le cas des esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475) dans le lait nature, thermisé ou non, la dose totale de l'additif pourrait être contenue dans 200 g d'aliments ; la limite proposée (30 000 mg) devrait donc être réduite. L'utilisation proposée de 541i et 541ii (phosphate acide d'aluminium sodique et basique, respectivement) dans ce type de produit ne semble pas justifiée d'un point de vue technologique. De plus, la dose hebdomadaire admissible d'aluminium devrait être prise en compte car la DJA de ce produit dépend de la dose hebdomadaire tolérable autorisée (7 mg/kg de poids corporel) définie pour cette substance. Les limites proposées pour les polyols utilisés en tant que stabilisants sont extrêmement élevées. Les quantités de 50 000 mg/kg et 30 000 mg/kg devraient par ailleurs être réduites, étant donné l'effet laxatif d'une dose de 20 g de polyol.

Agents conservateurs :

L'utilisation d'agents conservateurs dans des produits thermisés n'est pas justifiée du point de vue technologique et devrait être réexaminée.

Concernant les recommandations, nous aimerions proposer le réexamen de la dernière, étant d'avis que de faibles DJA n'entraînent pas nécessairement l'exclusion de l'utilisation des additifs concernés.

Le type de produit, tel que le lait fermenté, et sa forte consommation par tous les membres d'une population (enfants, personnes âgées, malades, etc.) devrait examiner avec soin certains additifs, tels que des colorants ayant de faibles DJA, pouvant être remplacés par d'autres additifs ayant une fonction similaire mais une plus grande marge de sécurité en matière de niveaux d'ingestion.

En revanche, la nécessité technologique de l'utilisation de ces additifs dans ces produits alimentaires devrait être présentée par les Comités sur les produits alimentaires directement à CCFAC pour approbation. Dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, les propositions devraient être étayées par une justification technologique de l'utilisation des additifs proposés, qui devrait dans ce cas être examinée par le CCMMP.

Nouvelle-Zélande

Vous avez très bien résumé la situation et les recommandations nous semblent appropriées. Nous appuyons en particulier la simplification de la liste découlant de l'énumération des substances par fonction primaire et de l'omission de celles couvertes par le principe du transfert. Cette liste pourrait encore être simplifiée en regroupant (dans la mesure du possible) les substances portant des chiffres romains, par exemple les phosphates de sodium (339). Cela ne concerne toutefois que la présentation des données afin d'en faciliter l'utilisation.

États-Unis

Observations générales

- Les E.-U. sont d'avis que le concept de « preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique » qui suit l'approche adoptée par le CCFAC lors de l'élaboration de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires est appliqué de manière inappropriée et ne pensent pas que le CCMMP devrait présumer que la présence d'un additif dans la liste signifie qu'une « preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique » ait été établie. L'approche adoptée par le CCFAC suppose que le fait qu'un pays utilise un additif dans une catégorie d'aliment spécifique constitue une preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique. Lorsqu'un pays n'est pas d'avis que l'utilisation d'un additif dans une catégorie d'aliment est nécessaire d'un point de vue technologique, un processus permet de déterminer si cette utilisation est vraiment nécessaire. L'approche adoptée par le CCFAC ne signifie pas que l'utilisation proposée d'un additif soit automatiquement acceptée.
- Les E.-U. ne pensent pas que les débats du groupe de rédaction concernant la liste devraient se limiter aux colorants et sont d'avis que le groupe de rédaction devrait examiner la nécessité technologique des additifs.
- Les E.-U. sont par ailleurs d'avis que le CCMMP devrait se concentrer sur les additifs alimentaires ayant les effets technologiques approuvés par la cinquième session du CCMMP et, si nécessaire, sur leurs limites maximales d'utilisation.
- Les E.-U. pensent qu'il est important que l'utilisation fonctionnelle des additifs répertoriés soit conforme aux utilisations fonctionnelles définies dans la norme SIN.
- Les E.-U. suggèrent que les additifs alimentaires ayant plusieurs fonctions n'apparaissent qu'une seule fois dans la liste, avec leurs utilisations fonctionnelles et leurs limites admissibles.

Observations spécifiques

Régulateurs d'acidité

Les E.-U. ne pensent pas que l'utilisation des sulfites en tant que régulateurs d'acidité soit justifiée. Les utilisations fonctionnelles de ces additifs prévues par la norme SIN sont en tant qu'agents conservateurs, anti-brunissage et antioxydants.

Stabilisants

Les E.-U. ne pensent pas que l'utilisation de l'acide sorbique et des sorbates en tant que stabilisants soit justifiée. Leurs utilisations fonctionnelles prévues par la norme SIN sont essentiellement en tant qu'agents conservateurs.

Colorants

Les E.-U. désirent soumettre les informations suivantes à l'examen du Comité.

Les E.-U. notent que les colorants suivants n'ont pas été certifiés par la U.S. Food and Drug Administration. L'utilisation de colorants non certifiés constitue une infraction à la législation des États-Unis.

No. SIN	Colorant	No. de certification FD & C
102	Tartrazine	Jaune No. 5 FD & C
110	Jaune orangé S	Jaune No. 6 FD & C
127	Erythrosine	Rouge No. 3 FD & C
129	Rouge allura	Rouge No. 40 FD & C
132	Indigotine	Bleu No. 2 FD & C
133	Bleu brillant FCF	Bleu No. 1 FD & C
143	Vert solide FCF	Vert No. 3 FD & C

Les E.-U. notent par ailleurs que l'utilisation des colorants suivants n'est pas approuvée dans les aliments vendus sur leur territoire. Les aliments contenant ces colorants sont jugés frelatés s'ils sont vendus aux E.-U.

No. SIN	Colorant
---------	----------

No. SIN	Colorant
104	Jaune de quinoléine
122	Azorubine
123	Amarante
124	Ponceau 4R
128	Rouge 2G
151	Noir brillant BN
172i.	Oxyde de fer
172ii	Oxyde de fer
172iii	Oxyde de fer
181	Acide tannique

Aux E.-U., les colorants ci-dessus sont considérés comme un danger en matière de santé publique. Nous notons que la trente-cinquième session du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA, 1989) a défini une dose journalière admissible (DJA) « non spécifiée » concernant l'emploi de l'acide tannique comme « auxiliaire de filtration à condition que l'application d'une bonne pratique de fabrication garantisse son élimination des produits alimentaires après utilisation ».

Édulcorants

Les E.-U. sont d'avis que l'utilisation de cyclamates n'est pas justifiée du point de vue technologique en raison de problèmes de sécurité non résolus. Ils s'interrogent par ailleurs sur l'exhaustivité de la liste des édulcorants.

Émulsifiants

Les E.-U. notent que la classe d'additifs intitulée « émulsifiants » contient des sels émulsifiants, qui sont différents des émulsifiants. Ils notent par ailleurs que cette catégorie contient plusieurs composés dont les utilisations fonctionnelles prévues par la norme SIN ne s'apparentent pas à celle d'un émulsifiant.

Agents conservateurs

Les E.-U. pensent que l'utilisation d'agents conservateurs dans des produits ayant subi un traitement thermique bactéricide n'est pas justifiée du point de vue technologique. Ils notent par ailleurs que la liste des agents conservateurs semble incomplète car elle ne comprend pas certains conservateurs répertoriés comme régulateurs d'acidité ou stabilisants.

Rehausseurs de saveur

Les E.-U. notent que la liste des rehausseurs de saveur semble incomplète et ne contient aucune cétone.

RÉSUMÉ DES OBSERVATIONS

Les principales questions soulevées concernant le tableau de la FIL (des limites proposées d'additifs présents dans les laits fermentés) par les membres du groupe de rédaction sont résumées ci-après.

1. Besoin/justification technologique

Les limites proposées par la FIL semblent être fondées sur le concept de besoin technologique, conformément à la demande du CCFAC, bien que des instructions de ce comité soient nécessaires pour savoir qui doit fournir la justification technologique, tant au sujet de l'autorisation des additifs que de leurs limites spécifiques. On notera que les limites figurant dans le projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires sont basées sur une preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique reposant sur les réglementations nationales d'au moins deux pays. Certains pays veulent réviser les limites en se fondant sur un emploi « presque partout autorisé » conformément au Manuel de procédure du Codex Alimentarius.

2. *Fonction primaire*

Le tableau de la FIL répertorie certains additifs sous plusieurs fonctions, ce qui pourrait induire l'utilisateur en erreur (celui-ci pouvant penser qu'une limite maximale est affectée à chaque fonction). L'insertion d'une seule entrée sous une fonction primaire déterminée par le fabricant permettrait de simplifier le tableau et d'éviter les malentendus.

3. *Principe du transfert*

Les membres s'interrogent sur le besoin de répertorier les additifs présents par transfert d'ingrédients des produits laitiers fermentés. Si le principe du transfert s'applique aux additifs et auxiliaires technologiques, il n'est alors pas nécessaire de répertorier les sulfites (provenant des fruits) ou les parabènes (provenant de rehausseurs de saveur). Il s'agit d'une question d'autant plus complexe qu'elle n'a pas été résolue par le CCFAC. Le tableau sera beaucoup plus simple si les additifs issus du transfert ne doivent pas être spécifiquement mentionnés dans chaque catégorie. À l'inverse, le tableau pourra être beaucoup plus long si d'autres additifs issus du transfert d'autres ingrédients sont pris en compte.

4. *Doses journalières admissibles*

L'utilisation d'additifs ayant des faibles DJA est généralement jugée préoccupante. Le JECFA a fixé des doses journalières admissibles qui ne sont pas dangereuses. Les limites d'additifs de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ne sont pas des limites de sécurité par rapport aux DJA tenant compte des niveaux d'ingestion provenant de toutes les sources possibles (par exemple, les teneurs en colorant des laits fermentés pourraient être négligeables comparées aux teneurs en colorant des confiseries et boissons gazeuses).

5. *Observations spécifiques*

Des observations spécifiques ont été soumises par les États-Unis et l'Espagne (concernant des additifs spécifiques) et par la Nouvelle-Zélande (concernant la présentation) pour examen par la sixième session du CCMMP.

RECOMMANDATIONS

Le groupe de rédaction recommande que :

- Le tableau révisé de la FIL sur les additifs utilisés dans les laits fermentés (ci-annexé) soit soumis au CCFAC en précisant qu'il repose sur une preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique ;
- Le CCMMP demande des clarifications au CCFAC sur les principes à utiliser dans le processus de justification technologique concernant l'utilisation d'additifs spécifiques ainsi que leurs limites d'utilisation ;
- Le CCMMP approuve le principe de fonction primaire des additifs avec plusieurs limites autorisées, permettant ainsi une certaine souplesse concernant les autres fonctions conformément aux besoins des fabricants ;
- Le CCMMP demande au CCFAC de préciser si les additifs issus du transfert d'ingrédients autorisés doivent figurer à nouveau dans la norme sur le lait fermenté ; et
- Le CCMMP confirme que de faibles DJA n'entraînent pas nécessairement l'exclusion de l'utilisation des additifs concernés.

Norme sur les laits fermentés: Additifs alimentaires

Classe d'additif	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Colorants			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA
	100i	Curcumine					150 mg/kg	01.7, étape 6					150 mg/kg	01.7, étape 6
	101i	Riboflavine issue de Bacillus Subtilis					BPF	01.7, étape 6					BPF	01.7, étape 6
	101ii	Riboflavine 5'-phosphate de sodium					BPF	01.7, étape 6					BPF	01.7, étape 6
	102	Tartrazine					300 mg/kg	01.7, étape 6					300 mg/kg	01.7, étape 6
	104	Jaune de quinoléine					150 mg/kg	01.7, étape 6					150 mg/kg	01.7, étape 6
	110	Jaune orangé S					300 mg/kg	01.7, étape 6					300 mg/kg	01.7, étape 6
	120	Carmins					150 mg/kg	01.7, étape 6					150 mg/kg	01.7, étape 6
	122	Azorubine					150 mg/kg	01.7, étape 6					150 mg/kg	01.7, étape 6
	123	Amarante					300 mg/kg	01.7, étape 6					300 mg/kg	01.7, étape 6
	124	Ponceau 4R					150 mg/kg	01.7, étape 6					150 mg/kg	01.7, étape 6
	127	Erythrosine					300 mg/kg	01.7, étape 6					300 mg/kg	01.7, étape 6
	128	Rouge 2G					30 mg/kg	01.7, étape 6					30 mg/kg	01.7, étape 6
	129	Rouge allura AC					300 mg/kg	01.7, étape 6					300 mg/kg	01.7, étape 6
	132	Indigotine					300 mg/kg	01.7, étape 6					300 mg/kg	01.7, étape 6
	133	Bleu brillant ; FCF					150 mg/kg	01.7, étape 6					150 mg/kg	01.7, étape 6
	141i	Chlorophylles, complexes cuivriques					300 mg/kg	01.7, étape 6					300 mg/kg	01.7, étape 6
	141i	Chlorophylles, complexes cuivriques					500 mg/kg	01.7, étape 3					500 mg/kg	01.7, étape 3
	141ii	Chlorophylles, complexes de cuivre et sels de sodium et de potassium					200 mg/kg	01.7, étape 6					200 mg/kg	01.7, étape 6
	141ii	Chlorophylles, complexes de cuivre et sels de sodium et de potassium					500 mg/kg	01.7, étape 3					500 mg/kg	01.7, étape 3
	143	Vert solide FCF					100 mg/kg	01.7, étape 8					100 mg/kg	01.7, étape 8
	150a	Caramel, Classe 1 ; Nature					150 mg/kg	01.7, étape 6					150 mg/kg	01.7, étape 6
	150b	Caramel, Classe li ;					160 mg/kg	01.7, étape 3					160 mg/kg	01.7, étape 3
	150c	Caramel, Classe liii ;					2 000 mg/kg	01.7, étape 8					2 000 mg/kg	01.7, étape 8
	150d	Caramel, Classe liv ;					2 000 mg/kg	01.7, étape 8					2 000 mg/kg	01.7, étape 8
	151	Noir brillant BN ;					150 mg/kg	01.7, étape 6					150 mg/kg	01.7, étape 6
	155	Brun HT ;					150 mg/kg	01.7, étape 6					150 mg/kg	01.7, étape 6
	160a	Carotènes					200 mg/kg	01.7, étape 6					200 mg/kg	01.7, étape 6
	160a(ii)	Carotènes (végétales) ; Extraits naturels					BPF	01.7, étape 6					BPF	01.7, étape 6
	160b	Extraits de rocou ;					100 mg/kg	01.7, étape 6					100 mg/kg	01.7, étape 6
	160e	Bêta-apo-8'-caroténal					200 mg/kg	01.7, étape 6					200 mg/kg	01.7, étape 6
	160f	Acide bêta-apo-8'-caroténal, esters de méthyle et d'éthyle					200 mg/kg	01.7, étape 6					200 mg/kg	01.7, étape 6
	161g	Canthaxanthine					BPF	01.7, étape 6					BPF	01.7, étape 6
	163ii	Extrait de pellicule de raisin					100 mg/kg	01.7, étape 6					100 mg/kg	01.7, étape 6
	172i.	Oxyde de fer noir					BPF	01.7, étape 6					BPF	01.7, étape 6
	172ii	Oxyde de fer rouge					BPF	01.7, étape 6					BPF	01.7, étape 6
	172iii	Oxyde de fer jaune					BPF	01.7, étape 6					BPF	01.7, étape 6
	181	Acide tannique ; Tanins (de qualité					400 mg/kg	01.7, étape 6					400 mg/kg	01.7, étape 6

Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation						
		Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés			
	alimentaire)													
Classe d'additif		Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	
Édulcorants		NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	
420	Sorbitol (y compris sirop de sorbitol)					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6	
421	Mannitol					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6	
636	Maltol					200 mg/kg	01.7, étape 6					200 mg/kg	01.7, étape 6	
637	Maltol d'éthyle					200 mg/kg	01.7, étape 6					200 mg/kg	01.7, étape 6	
950	Potassium d'acesulfame					BPF	01.2, étape 6					BPF	01.2, étape 6	
951	Aspartame					3 000 mg/kg	01.7.1, étape 6					3 000 mg/kg	01.7, étape 6	
952	Cyclamates					250 mg/kg	01.7, étape 6					250 mg/kg	01.7, étape 6	
953	Isomalt					BPF	01.2.1.1, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6	
954	Saccharine					200 mg/kg	01.7.1, étape 6					200 mg/kg	01.7.1, étape 6	
955	Sucralose					400 mg/kg	01.7, étape 6					400 mg/kg	01.7, étape 6	
956	Alitame					100 mg/kg	01.27 étape 6					100 mg/kg	01.27 étape 6	
957	Thaumatococine					BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
967	Xylitol					30 000 mg/kg	01.2, étape 3					BPF	01.2.1.2, étape 6	
968	Erythritol					40 000 mg/kg	01.2, étape 3					40 000 mg/kg	01.2, étape 3	
Classe d'additif		Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	
Émulsifiants		NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	
325	Lactate de sodium					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6	
331i.i	Dihydrogéné-citrate de sodium					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6	
331iii	Citrate de trisodium					1 500 mg/kg	01.2.1, étape 6					1 500 mg/kg	01.2.1, étape 6	
332i.i	Dihydrogéné-citrate de potassium					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6	
332iii	Citrate tripotassique					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6	

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
	334	L(+)-acide tartarique					2 000 mg/kg	01.7, étape 6					2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	335i	Tartrate monosodique L(+)-					2 000 mg/kg	01.7, étape 6					2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	335ii	Tartrate disodique L(+)-					2 000 mg/kg	01.7, étape 6					2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	336i	Tartrate					2 000 mg/kg	01.7, étape 6					2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	336ii	Tartrate					2 000 mg/kg	01.7, étape 6					2 000 mg/kg	01.7, étape 6
Émulsifiants			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA
	337	Tartrate double de potassium et de sodium L(+)-					2 000 mg/kg	01.7, étape 6					2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	338	Acide phosphorique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339i	Phosphate monosodique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339ii	Phosphate disodique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339iii	Phosphate trisodique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340i	Phosphate monopotassique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340ii	Phosphate bipotassique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340iii	Phosphate tripotassique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	341i	Phosphate monocalcique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	341ii	Phosphate bicalcique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	341iii	Phosphate tricalcique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	342i	Phosphate monoammonique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	342ii	Phosphate diammonique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	343ii	Phosphate dimagnésique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	343iii	Triphosphate de magnésium					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	400	Acide alginique					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6

Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
		Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
401	Alginate de sodium					BPF	01.2, étape 3					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
402	Alginate de potassium					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
403	Alginate d'ammonium					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
404	Alginate de calcium					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
405	Alginate de propylène-glycol					10 000 mg/kg	01.7, étape 6					10 000 mg/kg	01.7, étape 6
Classe d'additif		Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Émulsifiants		NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA
406	Agar					5 000 mg/kg	01.1.2.1.2, étape 6					5 000 mg/kg	01.1.2.1.2, étape 6
407	Carraghénane					5 000 mg/kg	01.7, étape 6					5 000 mg/kg	01.7, étape 6
410	Gomme de caroube					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
412	Gomme de guar					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
413	Gomme de tragacathe					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
414	Gomme arabique					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
416	Gomme de karaya					200 mg/kg	01.2.1.1, étape 6					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
418	Gomme gellane					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
420	Sorbitol (y compris sirop de sorbitol)					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
421	Mannitol					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
422	Glycérol					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
425	Farine de Konjac					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
440	Pectines (amidopectines et autres)					BPF	01.2.1.1, étape 6					10 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
450i	Pyrophosphate disodique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
450iii	Pyrophosphate tétrasodique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
450v	Pyrophosphate tétrapotassique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés					Laits fermentés thermisés après fermentation						
			Nature			Aromatisés		Nature			Aromatisés			
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
	450vi	Pyrophosphate bicalcique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	451i	Triphosphate pentasodique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	451ii	Triphosphate pentapotassique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	452i	Polyphosphates de sodium, vitreux					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	452ii	Polyphosphate de potassium					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
Émulsifiants			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA
	452iv	Polyphosphate de calcium					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	452v	Polyphosphate d'ammonium					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	460i	Cellulose microcristalline					BPF	01.2.1.1, étape 6					20 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
	460ii	Cellulose en poudre					BPF	01.2.1.1, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
	461	Méthylcellulose					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
	463	Hydroxypropylcellulose					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
	464	Hydroxypropylméthylcellulose					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
	465	Méthyléthylcellulose					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
	466	Carboxyméthylcellulose					BPF	01.2, étape 3					5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
	470	Sels d'acides myristiques, palmitiques et stéariques (calcium, potassium, sodium)					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
	470	Sels d'acide oléique (calcium, potassium, sodium)					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
	471	Mono et diglycérides d'acides gras					5 000 mg/kg	01.2, étape 6					5 000 mg/kg	01.2, étape 6
	472b	Esters glycéroliques de l'acide gras lactique et d'acides gras					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartarique et d'acides gras					10 000 mg/kg	01.7, étape 6					10 000 mg/kg	01.7, étape 6
	472f	Esters glycéroliques de l'acide tartarique et d'acides gras (mélangés)					BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés					Laits fermentés thermisés après fermentation						
			Nature			Aromatisés		Nature			Aromatisés			
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
	473	Sucroesters d'acides gras					10 000 mg/kg	01.7, étape 6					10 000 mg/kg	01.7, étape 6
	474	Sucroglycérides					5 000 mg/kg	01.7, étape 6					5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	475	Esters polyglycériques d'acides gras					10 000 mg/kg	07.1, étape 6					10 000 mg/kg	01.2.1, étape 6
	476	Polyricinoléates de polyglycérol					5 000 mg/kg	01.7, étape 6					5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	477	Esters de propylène glycol d'acides gras					5 000 mg/kg	01.7, étape 8					5 000 mg/kg	01.7, étape 8
	480	Diocetyl sulfosuccinate de sodium					25 mg/kg	01.1.2, étape 6					25 mg/kg	01.1.2, étape 6
Émulsifiants			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA
	481i	Stéaroyl-2-lactylate de sodium					10 000 mg/kg	01.7, étape 6					10 000 mg/kg	01.7, étape 6
	482i	Stéaroyl-2-lactylate de calcium					10 000 mg/kg	01.7, étape 6					10 000 mg/kg	01.7, étape 6
	483	Tartrate de stéaryle					5 000 mg/kg	07.1, étape 6					5 000 mg/kg	07.1, étape 6
	491	Monostéarate de sorbitane					5 000 mg/kg	01.7, étape 6					5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	492	Tristéarate de sorbitane					5 000 mg/kg	01.7, étape 6					5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	493	Monolaurate de sorbitane					5 000 mg/kg	01.7, étape 6					5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	494	Mono-oléate de sorbitane					5 000 mg/kg	01.7, étape 6					5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	495	Monopalmitate de sorbitane					5 000 mg/kg	01.7, étape 6					5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	541i	Phosphate acide d'aluminium sodique					2 000 mg/kg	01.7, étape 6					2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	541iiii	Phosphate basique d'aluminium sodique					2 000 mg/kg	01.7, étape 6					2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	542	Phosphate d'os					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	953	Isomalt					BPF	01.2.1.1, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6
	954	Saccharine					200 mg/kg	01.7.1, étape 6					200 mg/kg	01.7.1, étape 6
	965	Maltitol et sirop de maltitol					50 000 mg/kg	01.2, étape 3					50 000 mg/kg	01.2, étape 3
	966	Lactitol					30 000 mg/kg	01.2, étape 3					30 000 mg/kg	01.2, étape 3

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés					Laits fermentés thermisés après fermentation						
			Nature			Aromatisés		Nature			Aromatisés			
	967	Xylitol				30 000 mg/kg	01.2, étape 3					BPF	01.2.1.2, étape 6	
	1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune				BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
	1401	Amidon traité à l'acide				BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
	1403	Amidon blanchi				BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
	1404	Amidon oxydé				BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6	
	1405	Amidon traité aux enzymes				BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
	1410	Phosphate de mono-amidon				BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
	1412	Phosphate de diamidon				BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
	1414	Phosphate de diamidon acétylé				BPF	01.2.1.2, étape 6					BPF	01.2.1.2, étape 6	
	1420	Amidon acétylé				BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
	1422	Adipate de diamidon acétylé				BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
	1440	Amidon hydroxypropyle				5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6				5 000 mg/kg		01.2.1.2, étape 6	
	1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle				BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
	1450	Octényle succinate d'amidon sodique				BPF	01.2, étape 3					BPF	01.2, étape 3	
	1520	Propylène-glycol				10 000 mg/kg	01.7, étape 6					10 000 mg/kg	01.7, étape 6	
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Rehausseurs de saveur			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA
	338	Acide phosphorique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339i	Phosphate monosodique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339ii	Phosphate disodique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339iii	Phosphate trisodique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340i	Phosphate monopotassique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340ii	Phosphate bipotassique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340iii	Phosphate tripotassique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	341i	Phosphate monocalcique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	341ii	Phosphate bicalcique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
							kg *							
	341iii	Phosphate tricalcique					8 800 mg/	01.7, étape 6					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	342ii	Phosphate diammonique					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	343ii	Phosphate dimagnésique					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	450i	Pyrophosphate disodique					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	450iii	Pyrophosphate tétrasodique					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	450v	Pyrophosphate tétrapotassique					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	450vi	Pyrophosphate bicalcique					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	451i	Triphosphate pentasodique					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	451ii	Triphosphate pentapotassique					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Rehausseurs de saveur			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA
	452i	Polyphosphates de sodium, vitreux					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	452iii	Polyphosphate de potassium					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	452iv	Polyphosphate de calcium					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	452v	Polyphosphate d'ammonium					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	542	Phosphate d'os					kg *	8 800 mg/	01.7, étape 6				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	636	Maltol					kg	200 mg/kg	01.7, étape 6				200 mg/kg	01.7, étape 6
	950	Potassium d'acesulfame					BPF	BPF	01.2, étape 6				BPF	01.2, étape 6
	951	Aspartame					kg	3 000 mg/	01.7, étape 6				3 000 mg/kg	01.7.1, étape 6
	952	Cyclamates					kg	250 mg/kg	01.7, étape 6				250 mg/kg	01.7, étape 6
	954	Saccharine					BPF	200	01.7, étape 6				200	01.7, étape 6
	957	Thaumatine					BPF	BPF	01.2, étape 3				BPF	01.2, étape 3

Classe d'additif	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Acides			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	260	Acide acétique					BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	270	Acide lactique					BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	296	Acide malique					BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6
	297	Acide fumarique					BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6
	330	Acide citrique					1 500 mg/kg	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	334	L(+)-acide tartarique					2 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	338	Acide phosphorique					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	355	Acide adipique					6 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		6 000 mg/kg	01.7, étape 6
	507	Acide hydrochlorique					BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Rég. d'acidité			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	220	Anhydride sulfureux					100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	221	Sulfite de sodium					100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	222	Sulfite acide de sodium					100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	223	Disulfite de sodium					100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	224	Disulfite de potassium					100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	225	Sulfite de potassium					100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	227	Sulfite acide de calcium					100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	260	Acide acétique					BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	270	Acide lactique					BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	296	Acide malique					BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6
	297	Acide fumarique					BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6
	322	Lécithine					BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	325	Lactate de sodium					BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	326	Lactate de potassium					BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés					Laits fermentés thermisés après fermentation						
			Nature			Aromatisés		Nature			Aromatisés			
	330	Acide citrique				1 500 mg/kg	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	331i	Dihydrogéné-citrate de sodium				BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	332i	Dihydrogéné-citrate de potassium				BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	332ii	Citrate tripotassique				BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	332iii	Citrate tripotassique				BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	334	L(+)-acide tartarique				2 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	335i	Tartrate monosodique L(+)-				2 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	335ii	Tartrate disodique L(+)-				2 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	336i	Tartrate				2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	337	Tartrate double de potassium et de sodium L(+)-				2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6	
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Rég. d'acidité			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	339i	Phosphate monosodique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	339ii	Phosphate disodique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	339iii	Phosphate trisodique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	340i	Phosphate monopotassique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	340ii	Phosphate bipotassique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	340iii	Phosphate tripotassique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	341i	Phosphate monocalcique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	341ii	Phosphate bicalcique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	341iii	Phosphate tricalcique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	342i	Phosphate monoammonique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés					Laits fermentés thermisés après fermentation						
			Nature			Aromatisés		Nature			Aromatisés			
						kg *								
	342ii	Phosphate diammonique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	343ii	Phosphate dimagnésique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	343iii	Triphosphate de magnésium				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	355	Acide adipique				6 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		6 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	356	Adipate de sodium				6 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		6 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	357	Adipate de potassium				6 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		6 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	421	Mannitol				BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	450i	Pyrophosphate disodique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	450iii	Pyrophosphate tétrasodique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	450v	Pyrophosphate tétrapotassique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	450vi	Pyrophosphate bicalcique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Rég. d'acidité			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	451i	Triphosphate pentasodique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	451ii	Triphosphate pentapotassique				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452i	Polyphosphates de sodium, vitreux				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452ii	Polyphosphate de potassium				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452iv	Polyphosphate de calcium				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452v	Polyphosphate d'ammonium				8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	460i	Cellulose microcristalline				BPF	01.2.1.1, étape 6		20 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		20 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	460ii	Cellulose en poudre				BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	504i	Carbonate de magnésium				BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6	

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
	504ii	Carbonate acide de magnésium					BPF	01.2.1, étape 6					BPF	01.2.1, étape 6
	507	Acide hydrochlorique					BPF	01.2.1, étape 6					BPF	01.2.1, étape 6
	528	Hydroxide de magnésium					BPF	01.2.1, étape 6					BPF	01.2.1, étape 6
	542	Phosphate d'os					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6			
	575	Glucono-delta-lactone					BPF	01.2.1, étape 6					BPF	01.2.1, étape 6
	542	Phosphate d'os					8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6			
	575	Glucono-delta-lactone					BPF	01.2.1, étape 6					BPF	01.2.1, étape 6
	541i	Phosphate acide d'aluminium sodique					2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	541ii	Phosphate basique d'aluminium sodique					2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Stabilisants			OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	200	Acide sorbique		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6
	201	Sorbate de sodium		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6
	202	Sorbate de potassium		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6
	203	Sorbate de calcium		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6		1 000 mg/kg	01.7, étape 6
	220	Anhydride sulfureux		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	221	Sulfite de sodium		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	222	Sulfite acide de sodium		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	223	Disulfite de sodium		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	224	Disulfite de potassium		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	225	Sulfite de potassium		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	227	Sulfite acide de calcium		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6		100 mg/kg	01.7, étape 6
	290	Anhydride carbonique		BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6
	297	Acide fumarique		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6
	325	Lactate de sodium		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	331i	Dihydrogéo-citrate de sodium		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
	331iii	Citrate de trisodium		1 500 mg/kg	01.2.1, étape 6		1 500 mg/kg	01.2.1, étape 6		1 500 mg/kg	01.2.1, étape 6		1 500 mg/kg	01.2.1, étape 6
	332i	Dihydrogéo-citrate de potassium		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	332iii	Citrate tripotassique		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	334	L(+)-acide tartarique		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	335ii	Tartrate disodique L(+)-		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	336i	Tartrate		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	336ii	Tartrate		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	337	Tartrate double de potassium et de sodium L(+)-		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	338	Acide phosphorique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339i	Phosphate monosodique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339ii	Phosphate disodique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339iii	Phosphate trisodique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340i	Phosphate monopotassique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Stabilisants			OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	340ii	Phosphate bipotassique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340iii	Phosphate tripotassique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	341i	Phosphate monocalcique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	341ii	Phosphate bicalcique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	341iii	Phosphate tricalcique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	342i	Phosphate monoammonique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	342ii	Phosphate diammonique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	343ii	Phosphate dimagnésique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
	343iii	Triphosphate de magnésium	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg g *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	400	Acide alginique	5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg g *	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	401	Alginate de sodium	BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	402	Alginate de potassium	5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg g *	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	403	Alginate d'ammonium	5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg g *	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	404	Alginate de calcium	5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg g *	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	405	Alginate de propylène-glycol	BPF	01.2, étape 3		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	406	Agar	5 000 mg/kg	01.1.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg g *	01.1.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2.1.2, étape 6	
	407	Carraghénane	5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg g *	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	407a	Algues Eucheuma transformées	5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg g *	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	410	Gomme de caroube	BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg g *	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	412	Gomme de guar	BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg g *	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	413	Gomme de tragacathe	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Stabilisants			OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	414	Gomme arabique	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	415	Gomme xanthane	BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	416	Gomme de karaya	200 mg/kg	01.2.1.1, étape 6		200 mg/kg	01.2.1.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		2 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	417	Gomme tara	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	418	Gomme gellane	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	420	Sorbitol (y compris sirop de sorbitol)	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	421	Mannitol	BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6	

Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
		Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
422	Glycérol		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
425	Farine de Konjac		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6
432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	5 000 mg/kg		01.1.2, étape 6	6 000 mg/kg		01.7, étape 6	5 000 mg/kg		01.1.2, étape 6	6 000 mg/kg		01.7, étape 6
433	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	5 000 mg/kg		01.1.2, étape 6	6 000 mg/kg		01.7, étape 6	5 000 mg/kg		01.1.2, étape 6	6 000 mg/kg		01.7, étape 6
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	5 000 mg/kg		01.1.2, étape 6	6 000 mg/kg		01.7, étape 6	5 000 mg/kg		01.1.2, étape 6	6 000 mg/kg		01.7, étape 6
435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	5 000 mg/kg		01.1.2, étape 6	6 000 mg/kg		01.7, étape 6	5 000 mg/kg		01.1.2, étape 6	6 000 mg/kg		01.7, étape 6
436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	5 000 mg/kg		01.1.2, étape 6	6 000 mg/kg		01.7, étape 6	5 000 mg/kg		01.1.2, étape 6	6 000 mg/kg		01.7, étape 6
440	Pectines (amidopectines et autres)		BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1, étape 6	10 000 mg/kg		01.2.1.2, étape 6	10 000 mg/kg		01.2.1.2, étape 6
442	Phosphatides d'ammonium		BPF	01.1.2, étape 6	5 000 mg/kg		01.7, étape 6		BPF	01.1.2, étape 6	5 000 mg/kg		01.7, étape 6
450i	Pyrophosphate disodique	880 mg/kg *		01.2, étape 6	8 800 mg/kg *		01.7, étape 6	880 mg/kg *		01.2, étape 6	8 800 mg/kg *		01.7, étape 6
450iii	Pyrophosphate tétrasodique	880 mg/kg *		01.2, étape 6	8 800 mg/kg *		01.7, étape 6	880 mg/kg *		01.2, étape 6	8 800 mg/kg *		01.7, étape 6
450v	Pyrophosphate tétrapotassique	880 mg/kg *		01.2, étape 6	8 800 mg/kg *		01.7, étape 6	880 mg/kg *		01.2, étape 6	8 800 mg/kg *		01.7, étape 6
450vi	Pyrophosphate bicalcique	880 mg/kg *		01.2, étape 6	8 800 mg/kg *		01.7, étape 6	880 mg/kg *		01.2, étape 6	8 800 mg/kg *		01.7, étape 6
Classe d'additif		Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Stabilisants		OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
451i	Triphosphate pentasodique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
451ii	Triphosphate pentapotassique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
452i	Polyphosphates de sodium, vitreux		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
452ii	Polyphosphate de potassium		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
452iv	Polyphosphate de calcium		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
452v	Polyphosphate d'ammonium		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
460i	Cellulose microcristalline		BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1, étape 6	20 000 mg/kg		01.2.1.2, étape 6	20 000 mg/kg		01.2.1.2, étape 6
460ii	Cellulose en poudre		BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1,		BPF	01.2.1.1,		BPF	01.2.1.2,

Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
		Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
							étape 6			étape 6			étape 6
461	Méthylcellulose		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
463	Hydroxypropylcellulose		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
465	Méthyléthylcellulose		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
466	Carboxyméthylcellulose		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
470	Sels d'acides myristiques, palmitiques et stéariques (calcium, potassium, sodium)		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
470	Sels d'acide oléique (calcium, potassium, sodium)		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
471	Mono et diglycérides d'acides gras		5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2, étape 6
472a	Esters glycérols de l'acide acétique et d'acides gras		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
472b	Esters glycérols de l'acide gras lactique et d'acides gras		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6
472c	Esters glycérols de l'acide citrique et d'acides gras		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
472e	Esters glycérols de l'acide diacétyltartarique et d'acides gras		BPF	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6
472f	Esters glycérols de l'acide tartarique et d'acides gras (mélangés)		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
Classe d'additif		Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Stabilisants		OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
473	Sucroesters d'acides gras		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6
474	Sucroglycérides		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6
475	Esters polyglycérols d'acides gras		30 000 mg/kg	01.2.1, étape 6		10 000 mg/kg	01.2.1		30 000 mg/kg	07.1, étape 6		10 000 mg/kg	01.2.1, étape 6
476	Polyricinolates de polyglycérol		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6
477	Esters de propylène glycol d'acides gras		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 8		5 000 mg/kg	01.7, étape 8		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 8		5 000 mg/kg	01.7, étape 8
480	Diocetyl sulfosuccinate de sodium		25 mg/kg	01.1.2, étape 6		25 mg/kg	01.1.2, étape 6		25 mg/kg	01.1.2, étape 6		25 mg/kg	01.1.2, étape 6
481i	Stéaroyl-2-lactylate de sodium		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6
482i	Stéaroyl-2-lactylate de calcium		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
	491	Monostéarate de sorbitane		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	492	Tristéarate de sorbitane		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	493	Monolaurate de sorbitane		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	494	Mono-oléate de sorbitane		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	495	Monopalmitate de sorbitane		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	528	Hydroxide de magnésium		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6
	541i	Phosphate acide d'aluminium sodique	2 000 mg/kg		01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	541ii	Phosphate basique d'aluminium sodique	2 000 mg/kg		01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	542	Phosphate d'os		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	636	Maltol		200 mg/kg	01.1.2, étape 6		200 mg/kg	01.7, étape 6		200 mg/kg	01.1.2, étape 6		200 mg/kg	01.7, étape 6
	637	Maltol d'éthyle		200 mg/kg	01.7, étape 6		200 mg/kg	01.7, étape 6		200 mg/kg	01.7, étape 6		200 mg/kg	01.7, étape 6
	965	Maltitol et sirop de maltitol		50 000 mg/kg	01.2, étape 3		50 000 mg/kg	01.2, étape 3		50 000 mg/kg	01.2, étape 3		50 000 mg/kg	01.2, étape 3
	966	Lactitol		30 000 mg/kg	01.2, étape 3		30 000 mg/kg	01.2, étape 3		30 000 mg/kg	01.2, étape 3		30 000 mg/kg	01.2, étape 3
	967	Xylitol		30 000 mg/kg	01.2, étape 3		30 000 mg/kg	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Stabilisants			OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	1200	Polydextrose		BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6
	1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3
	1401	Amidon traité à l'acide		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3
	1402	Amidon traité en milieu alcalin		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3
	1403	Amidon blanchi		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3
	1404	Amidon oxydé		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6
	1405	Amidon traité aux enzymes		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3
	1410	Phosphate de mono-amidon		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3
	1412	Phosphate de diamidon		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3
	1414	Phosphate de diamidon acétylé		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	1420	Amidon acétylé		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
	1422	Adipate de diamidon acétylé		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3
	1440	Amidon hydroxypropyle		BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6
	1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3
	1520	Propylène-glycol	10 000 mg/kg		01.7, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Agents épaississants			OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	325	Lactate de sodium		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	334	L(+)-acide tartarique		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	335ii	Tartrate disodique L(+)-		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.2.1, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	336i	Tartrate		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	336iiii	Tartrate		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	337	Tartrate double de potassium et de sodium L(+)-		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6		2 000 mg/kg	01.7, étape 6
	338	Acide phosphorique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339i	Phosphate monosodique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Agents épaississants			OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	339ii	Phosphate disodique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	339iii	Phosphate trisodique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340i	Phosphate monopotassique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340ii	Phosphate bipotassique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	340iii	Phosphate tripotassique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	341i	Phosphate monocalcique		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
							g *							
	341ii	Phosphate bicalcique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/k	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	341iii	Phosphate tricalcique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/k	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	342i	Phosphate monoammonique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/k	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	342ii	Phosphate diammonique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/k	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	343ii	Phosphate dimagnésique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/k	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	343iii	Triphosphate de magnésium	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/k	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	400	Acide alginique	5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/k	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	401	Alginate de sodium	BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	402	Alginate de potassium	5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/k	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	403	Alginate d'ammonium	5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/k	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	404	Alginate de calcium	5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/k	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	405	Alginate de propylène-glycol	BPF	01.2, étape 3		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	406	Agar	5 000 mg/kg	01.1.2.1.2, étape 6		5 000 mg/k	01.1.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2.1.2, étape 6	
	407	Carraghénane	5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/k	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	407a	Algues Eucheuma transformées	5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/k	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6	
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
Agents épaississants			OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	410	Gomme de caroube	BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/k	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	412	Gomme de guar	BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/k	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	413	Gomme de tragacathe	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	414	Gomme arabique	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	415	Gomme xanthane	BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1,		5 000 mg/kg	01.2.1.2,		5 000 mg/kg	01.2.1.2,	

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
							étape 6				étape 6			étape 6
	416	Gomme de karaya	200 mg/kg	01.2.1.1, étape 6		200 mg/kg	01.2.1.1, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	417	Gomme tara	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	418	Gomme gellane	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	420	Sorbitol (y compris sirop de sorbitol)	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	421	Mannitol	BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	422	Glycérol	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	425	Farine de Konjac	BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	440	Pectines (amidopectines et autres)	BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1, étape 6		10 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	442	Phosphatides d'ammonium	BPF	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		BPF	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	450i	Pyrophosphate disodique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	450iii	Pyrophosphate tétrasodique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	450v	Pyrophosphate tétrapotassique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	450vi	Pyrophosphate bicalcique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	451i	Triphosphate pentasodique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	451ii	Triphosphate pentapotassique	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	Classe d'additif		Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
	Agents épaississants		OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	452i	Polyphosphates de sodium, vitreux	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452ii	Polyphosphate de potassium	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452iv	Polyphosphate de calcium	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452v	Polyphosphate d'ammonium	880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	460i.	Cellulose microcristalline	BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1,		20 000 mg/kg	01.2.1.2,		20 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation					
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés		
							étape 6				étape 6			6
	460ii	Cellulose en poudre	BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	461	Méthylcellulose	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	463	Hydroxypropylcellulose	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	465	Méthyléthylcellulose	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	466	Carboxyméthylcellulose	BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2, étape 3		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	471	Mono et diglycérides d'acides gras		5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.2, étape 6
	472b	Esters glycéroliques de l'acide gras lactique et d'acides gras	BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6	
	473	Sucroesters d'acides gras		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6
	474	Sucroglycérides		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.1.2, étape 6		5 000 mg/kg	01.7, étape 6
	475	Esters polyglycériques d'acides gras		30 000 mg/kg	01.2.1		10 000 mg/kg	01.2.1, étape 6		30 000 mg/kg	07.1, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6
	480	Diocetyl sulfosuccinate de sodium		25 mg/kg	01.1.2, étape 6		25 mg/kg	01.1.2, étape 6		25 mg/kg	01.1.2, étape 6		25 mg/kg	01.1.2, étape 6
	481i	Stéaroyl-2-lactylate de sodium		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6
	482i	Stéaroyl-2-lactylate de calcium		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6		5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6		10 000 mg/kg	01.7, étape 6
	Classe d'additif		Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source
	Agents épaississants		OUI*	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA
	542	Phosphate d'os		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6		880 mg/kg *	01.2, étape 6		8 800 mg/kg *	01.7, étape 6
	965	Maltitol et sirop de maltitol		50 000 mg/kg	01.2, étape 3		50 000 mg/kg	01.2, étape 3		50 000 mg/kg	01.2, étape 3		50 000 mg/kg	01.2, étape 3
	966	Lactitol		30 000 mg/kg	01.2, étape 3		30 000 mg/kg	01.2, étape 3		30 000 mg/kg	01.2, étape 3		30 000 mg/kg	01.2, étape 3
	967	Xylitol		30 000 mg/kg	01.2, étape 3		30 000 mg/kg	01.2, étape 3		BPF	01.2.1.2, étape 6		BPF	01.2.1.2, étape 6
	1200	Polydextrose	BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6	

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation								
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés					
	1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1401	Amidon traité à l'acide	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1402	Amidon traité en milieu alcalin	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1403	Amidon blanchi	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1404	Amidon oxydé	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2.1.2, étape 6			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2.1.2, étape 6	
	1405	Amidon traité aux enzymes	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1410	Phosphate de mono-amidon	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1412	Phosphate de diamidon	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	01.2.1.2, étape 6			BPF	01.2.1.2, étape 6			BPF	01.2.1.2, étape 6			BPF	01.2.1.2, étape 6	
	1420	Amidon acétylé	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1440	Amidon hydroxypropyle	BPF	01.2, étape 3			5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6			BPF	01.2, étape 3			5 000 mg/kg	01.2.1.2, étape 6	
	1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3			BPF	01.2, étape 3	
	1520	Propylène-glycol		10 000 mg/kg	01.7, étape 6			10 000 mg/kg	01.7, étape 6			10 000 mg/kg	01.7, étape 6			10 000 mg/kg	01.7, étape 6
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source			
Agents conservateurs			NON	-	-	NON	-	-	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA			
	200	Acide sorbique											1 000 mg/kg	01.7, étape 6			
	201	Sorbate de sodium											1 000 mg/kg	01.7, étape 6			
	202	Sorbate de potassium											1 000 mg/kg	01.7, étape 6			
	203	Sorbate de calcium											1 000 mg/kg	01.7, étape 6			
	210	Acide benzoïque											300 mg/kg	01.7, étape 8			
	211	Benzoate de sodium											300 mg/kg	01.7, étape 8			
	212	Benzoate de potassium											300 mg/kg	01.7, étape 8			
	213	Benzoate de calcium											300 mg/kg	01.7, étape 8			
	214	p-Hydroxybenzoate d'éthyle											120 mg/kg	01.7, étape 6			
	216	p-Hydroxybenzoate de propyle											120 mg/kg	01.7, étape 6			
	218	p-Hydroxybenzoate de sodium											120 mg/kg	01.7, étape 6			
	260	Acide acétique											BPF	01.2.1.2			
	334	L(+)-acide tartarique											2 000 mg/kg	01.7, étape 6			
	335i	Tartrate monosodique L(+)-											2 000 mg/kg	01.7, étape 6			
	335ii	Tartrate disodique L(+)-											2 000 mg/kg	01.7, étape 6			
	336i	Tartrate											2 000 mg/kg	01.7, étape 6			
	336ii	Tartrate											2 000 mg/kg	01.7, étape 6			

	Numéro SIN	Nom de l'additif	Laits fermentés						Laits fermentés thermisés après fermentation						
			Nature			Aromatisés			Nature			Aromatisés			
	337	Tartrate double de potassium et de sodium L(+)-											2 000 mg/kg	01.7, étape 6	
	338	Acide phosphorique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	339i	Phosphate monosodique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	339ii	Phosphate disodique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	339iii	Phosphate trisodique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	340i	Phosphate monopotassique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	340ii	Phosphate bipotassique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	340iii	Phosphate tripotassique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	341i	Phosphate monocalcique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	341ii	Phosphate bicalcique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	341iii	Phosphate tricalcique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	342i	Phosphate monoammonique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	
Agents conservateurs			NON	-	-	NON	-	-	NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	
	342ii	Phosphate diammonique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	343ii	Phosphate dimagnésique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	343iii	Triphosphate de magnésium											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	450i	Pyrophosphate disodique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	450iii	Pyrophosphate tétrasodique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	450v	Pyrophosphate tétrapotassique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	450vi	Pyrophosphate bicalcique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	451i	Triphosphate pentasodique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	451ii	Triphosphate pentapotassique											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452i	Polyphosphates de sodium, vitreux											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452ii	Polyphosphate de potassium											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452iv	Polyphosphate de calcium											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	452v	Polyphosphate d'ammonium											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
	542	Phosphate d'os											8 800 mg/kg *	01.7, étape 6	
Classe d'additif			Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	Autorisé ?	Teneur maximale	Source	
Gaz d'emballage			NON	-	-	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	OUI	DJA	NGAA	
	290	Anydride carbonique					BPF	01.2, étape 6			BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6
	941	Azote					BPF	01.2, étape 6			BPF	01.2, étape 6		BPF	01.2, étape 6
	942	Protoxyde d'azote					BPF	01.2.1.1, étape 6			BPF	01.2.1.1, étape 6		BPF	01.2.1.1, étape 6
		* Mesurés comme phosphates	note-	à l'étape 3 pour 01.2, à	2 200 mg/kg et 01.7			à 10 500 mg/kg							

