CODEX ALIMENTARIUS
NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Organisation mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

CODEX STAN 192-1995

Adoptée en 1995. Révision: 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015.

PRÉAMBULE

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Additifs alimentaires incorporés dans la présente norme

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après sont considérés propres à être utilisés dans les aliments, conformément aux dispositions de la présente norme.[1] Ne seront envisagés pour inclusion dans la présente norme que les additifs alimentaires pour lesquels une dose journalière admissible (DJA) a été établie ou dont l'utilisation a été estimée sûre, conformément à d'autres critères[2] par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)[3] et auxquels un numéro du Système international de numérotation (SIN) a été attribué par le Codex. L'emploi d'additifs, conformément aux dispositions de la présente norme, est considéré comme justifié d'un point de vue technologique.

1.2 Denrées alimentaires dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés

La présente norme énonce les conditions dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments, que ceux-ci fassent ou non l'objet d'une norme Codex. L'utilisation d'additifs dans les aliments faisant l'objet d'une norme Codex est soumise au respect des conditions d'utilisation établies par les normes Codex relatives à des produits et par la présente norme. La *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) devrait être la seule référence faisant foi pour les additifs alimentaires. Les Comités de produit du Codex sont chargés d'évaluer et de justifier les besoins technologiques, aux fins de l'utilisation d'additifs dans les aliments relevant d'une norme de produits et disposent des compétences requises pour ce faire. Les renseignements fournis par les Comités de produit peuvent également être pris en considération par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), lors de l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires, pour des aliments similaires ne faisant pas l'objet d'une norme. Lorsqu'une denrée alimentaire ne relève pas d'un Comité de produit, il incombe au CCFA d'évaluer les besoins technologiques.

1.3 Denrées alimentaires dans lesquelles des additifs alimentaires ne peuvent pas être utilisés

Les catégories d'aliments ou les aliments individuels pour lesquels l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas acceptable ou pour lesquels l'emploi devrait être limité sont définis dans la présente norme.

1.4 Limites maximales d'utilisation pour les additifs alimentaires

L'établissement de limites maximales pour les additifs alimentaires dans les différents groupes d'aliments vise essentiellement à garantir que la quantité d'additifs ingérés, toutes sources confondues, ne dépasse pas la dose journalière admissible (DJA).

Les additifs alimentaires visés par la présente norme et les limites maximales correspondantes sont fondés en partie sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de normes Codex de produits établies antérieurement ou sur les résultats d'une analyse effectuée à la demande des gouvernements visant à vérifier qu'une limite maximale d'utilisation proposée est compatible avec la DJA.

L'appendice A de la présente norme peut dans une première étape être utilisé à cet effet. L'évaluation de données sur la consommation alimentaire effective est également encouragée.

---

[1] Nonobstant les dispositions de la présente section de la Norme générale, le fait qu'un additif particulier ou une utilisation particulière d'un additif dans un aliment ne soit pas mentionné dans la Norme générale telle qu'elle est actuellement rédigée n'implique pas que cet additif est dangereux ou ne peut pas être utilisé dans les aliments. La Commission déterminera, à intervalles réguliers, s'il convient ou non de conserver cette note de bas de page, en prévision de sa suppression lorsque la Norme générale pourra être considérée comme complète.

[2] Aux fins de la présente norme, il est entendu par « dont l'utilisation a été estimée sure, conformément à d'autres critères » que l'utilisation d'un additif alimentaire ne représente pas de danger sanitaire dans des conditions d'utilisation décrites par le JECFA comme ne présentant pas de problème toxicologique (par exemple, conditions définies de niveaux d'utilisation).

[3] Une base de données regroupant les normes relatives aux additifs alimentaires et leurs DJA actuelles, indiquant notamment l'année de la dernière évaluation du JECFA et le numéro de SIN qui leur a été attribué, peut être consultée sur le site JECFA de la FAO à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=fr. La page de consultation de cette base, ainsi que des renseignements de nature générale peuvent être consultés en anglais, en arabe, en chinois, en espagnol et en français. Les rapports du JECFA sont affichés sur le site JECFA de l'OMS: http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/.

2. DÉFINITIONS

a) Par ***additif alimentaire,*** on entend toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire, ni utilisée normalement comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique (y compris organoleptique) à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de ladite denrée entraîne, ou peut, selon toute vraisemblance, entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans cette denrée ou en affecter d'une autre façon les caractéristiques. Cette expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires pour en préserver ou en améliorer les propriétés nutritionnelles.[4]

b) La ***dose journalière admissible (DJA)*** est une estimation effectuée par le JECFA de la quantité d'un additif alimentaire, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé.[5]

c) L'expression ***dose journalière admissible « non spécifiée » (NS)***[6] est utilisée dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque, au vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son emploi aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de son niveau naturel acceptable dans l'aliment n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé.

Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les diverses évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies au paragraphe 3.3 ci-dessous.

d) La ***concentration maximale*** d'un additif est la concentration la plus élevée de l'additif établie pour être effectivement efficace dans un aliment ou une catégorie d'aliments et retenue sans danger par la Commission du Codex Alimentarius. Elle est en général exprimée en mg d'additif/kg d'aliment.

La concentration maximale ne correspond en général ni à la concentration optimale, ni à la concentration recommandée, ni à la concentration normale. Dans le cadre des BPF, la concentration optimale recommandée ou la concentration normale varient pour chaque application d'additif et dépendent tant des effets techniques recherchés que de la denrée spécifique à laquelle l'additif doit être ajouté, en tenant compte du type de matière première, de la transformation des aliments et du stockage après fabrication, du transport et de la manipulation par les distributeurs, les détaillants et les consommateurs.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX RÉGISSANT L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'utilisation d'additifs alimentaires, dans la présente norme, doit être conforme aux principes établis dans les paragraphes 3.1 à 3.4.

3.1 Additifs et sécurité sanitaire des aliments

a) Seuls sont approuvés et inclus dans la présente norme les additifs alimentaires qui, pour autant que l'on puisse en déduire des résultats des évaluations effectuées à ce jour par le JECFA, ne présentent aucun risque appréciable pour la santé des consommateurs, aux concentrations envisagées.

---

4 Manuel de procédure du Codex Alimentarius.

5 Principes pour l'évaluation de l'innocuité alimentaire des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments, Organisation mondiale de la santé (Critères d'hygiène de l'environnement, n°70) p. 111 (1987). Aux fins de la présente norme, l'expression « sans risque appréciable pour la santé » indique que l'on est raisonnablement sûrs qu'il n'existe pas de danger pour les consommateurs si un additif est utilisé à des concentrations qui ne dépassent celles établies dans la présente norme. Les dispositions de la présente norme ne sanctionnent pas l'utilisation d'un additif d'une manière qui serait dangereuse pour la santé du consommateur.

6 Aux fins de la présente norme, l'expression « dose journalière admissible (DJA) non limitée » (NL) a le même sens que l'expression « DJA non spécifiée ». L'expression « DJA admissible » se dit d'une évaluation du JECFA qui a établi la sécurité sanitaire en fonction d'un niveau acceptable de traitement de la denrée alimentaire, limité numériquement ou par BPF, plutôt qu'en fonction d'une DJA établie d'un point de vue toxicologique.

b) L'inclusion d'un additif alimentaire dans la présente norme suppose que l'on a pris en compte toute DJA, ou évaluation équivalente d'innocuité, éventuellement établie pour cet additif et son ingestion journalière probable[7], toutes sources alimentaires confondues. Lorsque l'additif alimentaire est destiné à être utilisé dans des denrées alimentaires qui seront consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, (par exemple, les diabétiques, ceux qui suivent un régime spécial sous contrôle médical, les malades individuels qui prennent des préparations pour régime liquide), il sera tenu compte de l'ingestion journalière probable de l'additif alimentaire par ces consommateurs.

c) La quantité d'additif ajoutée à un aliment est inférieure ou égale à la concentration maximale nécessaire pour atteindre l'effet technique recherché. La concentration maximale peut reposer sur l'application des procédures définies à l'Appendice A, les évaluations d'ingestion faites par les Membres du Codex ou, à la demande du CCFA, sur une évaluation indépendante des ingestions nationales, faite par le JECFA.

3.2 Justification de l'utilisation des additifs

L'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé des consommateurs, n'induit pas ceux-ci en erreur, remplit une ou plusieurs des fonctions technologiques énoncées par le Codex et répond aux besoins énoncés aux alinéas a) à d) ci-après, et uniquement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables:

a) Préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle de l'aliment n'est justifiée que dans les circonstances visées à l'alinéa b) ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire;

b) Introduire les ingrédients ou composants nécessaires dans des denrées alimentaires manufacturées destinées à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers;

c) Améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de façon à tromper le consommateur;

d) Servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène).

3.3 Bonnes pratiques de fabrication (BPF)[8]

Tous les additifs alimentaires visés par les dispositions de la présente norme doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, ce qui signifie que:

a) La quantité d'additif ajoutée à l'aliment ne dépasse pas celle raisonnablement nécessaire pour obtenir l'effet voulu dans l'aliment;

b) La quantité d'un additif qui, par la suite de son utilisation au cours des opérations de fabrication, de transformation ou d'emballage, devient un constituant de l'aliment et qui n'est pas destiné à produire un effet physique ou tout autre effet technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans toute la mesure raisonnablement possible; et

c) L'additif est de qualité alimentaire appropriée et il est préparé et manipulé comme un ingrédient alimentaire.

---

[7] Les Membres du Codex peuvent fournir au CCFA des données sur les ingestions qu'il peut utiliser pour établir les concentrations maximales. En outre, le JECFA à la demande du CCFA, évaluera les ingestions d'additifs à partir des évaluations d'ingestion soumises par les Membres du Codex, qui répondront à un appel des données. Le CCFA tiendra compte des évaluations du JECFA lorsqu'il établira la concentration maximale pour les additifs.

[8] Pour tout renseignement supplémentaire, se reporter au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius. Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales - additifs alimentaires et contaminants.

3.4 Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires

Les additifs alimentaires utilisés conformément à la présente norme doivent être de qualité alimentaire appropriée et répondre en toutes circonstances aux normes d'identité et de pureté applicables recommandées par la Commission du Codex Alimentarius[9] ou, à défaut, aux normes appropriées élaborées par des organes nationaux ou internationaux compétents. Pour être de qualité alimentaire les additifs doivent être conformes à l'ensemble des normes établies (non pas seulement à tel ou tel critère d'innocuité) et aux BPF au cours de leur transformation, production, stockage, transfert et manipulation.

4. TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS DES DENRÉES ALIMENTAIRES

4.1 Conditions régissant le transfert des additifs alimentaires issus des ingrédients et des matières premières dans l'alimentation

Outre les cas d'addition directe, la présence d'un additif peut résulter d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un ingrédient utilisé pour produire l'aliment, dans la mesure où:

a) L'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente norme;

b) La quantité d'additif présente dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la concentration maximale spécifiée dans la présente norme;

c) L'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas ce dernier en quantité supérieure à celle qui serait introduite du fait de l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans des conditions technologiques appropriées ou dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions de la présente norme.

4.2 Conditions spéciales s'appliquant à l'emploi des additifs alimentaires non directement autorisés dans les ingrèdients alimentaires et les matières premières

Un additif peut être utilisé dans ou ajouté à une matière première ou autre ingrédient si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement dans la préparation d'un aliment qui est en conformité avec les dispositions de cette norme y compris le fait que tout niveau maximal s'appliquant à l'alimentation n'est pas excédé.

4.3 Aliments pour lesquels le transfert d'additifs alimentaires n'est pas acceptable

Le transfert d'un additif alimentaire à partir d'une matière première ou d'un ingrédient n'est pas acceptable pour des denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes, à moins qu'une disposition relative à un additif alimentaire pour la catégorie spécifiée ne figure aux Tableaux 1 et 2 de la présente norme.

a) 13.1 - Préparations pour nourrissons, préparations pour enfants en bas âge et préparations destinées à des usages médicaux particuliers.

b) 13.2 - Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.

5. SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES[10]

Le système de classification des denrées alimentaires est un outil qui permet de répartir les utilisations des additifs alimentaires visés par la présente norme. Le système s'applique à toutes les denrées alimentaires.

Les descripteurs de catégories alimentaires n'ont aucune valeur juridique et ne sont pas censés être utilisés à des fins d'étiquetage.

---

[9] Un index (CAC/MISC 6) de toutes les normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que l'année de leur adoption, peut être consulté sur le site web du Codex (http://www.codexalimentarius.org/normes-officielles/fr/). Ces normes élaborées par le JECFA feront également l'objet d'une publication dans le « Combined Compendium of Food Additive Specifications », Monographie JECFA de la FAO n°1, qui comporte quatre volumes et dans les monographies JECFA ultérieures. Les normes sont également disponibles sur le site web du JECFA (http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=fr). Bien que les normes relatives aux aromatisants ne figurent pas dans la version imprimée du compendium, exception faite des rares aromatisants qui ont une fonction technologique non aromatisante supplémentaire, elles sont incluses dans une base de données en ligne qui peut être consultée sur le site JECFA de la FAO: http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/.

[10] Annexe B à la présente norme.

Le système de classification des aliments repose sur les principes suivants:

a) Le système de classification des aliments est hiérarchique: autrement dit, lorsque l'utilisation d'un additif est admise dans une catégorie générale, elle l'est dans toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire. De même, lorsqu'un additif est admis dans une sous-catégorie, il l'est aussi dans les sous-catégories éventuelles de cette sous-catégorie ou produits individuels mentionnés dans une sous-catégorie.

b) Sauf indication contraire, le système de classification des aliments repose sur les descripteurs des produits alimentaires tels qu'ils sont commercialisés.

c) Le système de classification des aliments tient compte du principe de transfert. Ainsi, il n'a pas à mentionner expressément les denrées alimentaires composites (telles que les repas préparés, comme la pizza, dans la mesure ou ceux-ci peuvent contenir au *pro rata* tous les additifs dont l'utilisation est approuvée dans leurs éléments constituants), sauf lorsque l'aliment composé requiert un additif dont l'utilisation n'est pas approuvée dans ses éléments constituants.

d) Le système de classification des aliments est utilisé pour simplifier la notification des utilisations des additifs alimentaires aux fins de l'élaboration de la présente norme.

6. DESCRIPTION DE LA NORME

La présente norme comporte trois parties essentielles:

a) Préambule

b) Appendices

i. L'appendice A est un document d'orientation aux fins de l'examen des concentrations maximales d'additifs à DJA numérique du JECFA.

ii. L'appendice B énumère les catégories du système de classification des denrées alimentaires utilisées pour élaborer et structurer les tableaux 1, 2, et 3 de la norme. Elle indique aussi les descripteurs de chaque catégorie et sous-catégorie d'aliments.

iii. L'appendice C regroupe les références croisées du système de classification des denrées alimentaires et des normes Codex de produit.

c) Dispositions relatives aux additifs alimentaires

i. Le Tableau 1 précise, pour chaque additif ou groupe d'additifs alimentaires (par ordre alphabétique) à DJA numérique du JECFA, les catégories de denrées alimentaires (ou les denrées alimentaires) pour lesquelles l'utilisation de l'additif est admise, les concentrations maximales pour chaque denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires, et les fonctions technologiques. Le tableau 1 inclut également les utilisations des additifs à DJA non numérique pour lesquelles une concentration maximale est spécifiée.

ii. Le Tableau 2 reprend pour l'essentiel les mêmes informations que le tableau 1, mais classées selon les catégories de denrées alimentaires.

iii. Le Tableau 3 énumère les additifs à DJA non spécifiées ou non limitées du JECFA et dont l'utilisation est autorisée dans les denrées alimentaires en général, à condition d'en limiter la quantité à la dose la plus faible possible nécessaire pour obtenir l'effet voulu et à être conforme aux bonnes pratiques de fabrication décrites au paragraphe 3.3 du présent Préambule.

L'appendice du Tableau 3 énumère les catégories de denrées alimentaires et les denrées alimentaires individuelles exclues des conditions générales du tableau 3. Les dispositions des tableaux 1 et 2 régissent l'utilisation des additifs dans les catégories d'aliments énumérées à l'appendice du tableau 3.

Sauf disposition contraire, les concentrations maximales pour les additifs aux tableaux 1 et 2, sont fixées pour le produit fini tel qu'il est consommé.

Les tableaux 1, 2 et 3 n'incluent pas les utilisations de substances comme auxiliaires technologiques[11].

[11] On entend par « auxiliaire technologique » toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit final: Manuel de procédure, Commission du Codex Alimentarius.

APPENDICE A

DIRECTIVES POUR L'ÉLABORATION DE LIMITES MAXIMALES D'EMPLOI POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES A DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE NUMÉRIQUE

La présente annexe est destinée à servir de guide pour l'examen de propositions pour l'utilisation des additifs, en tenant compte de leur dose maximale d'emploi et de la limite physiologique supérieure de la quantité d'aliments solides et de boissons pouvant être consommée chaque jour. Elle n'a pas pour but d'aider à élaborer des dispositions pour l'emploi d'un additif et ne peut être utilisée pour calculer des doses précises d'ingestion d'additifs.

I. ADDITIFS ALIMENTAIRES, PRINCIPES FONDAMENTAUX POUR LE CALCUL DES DOSES D'EMPLOI

Directive 1

Les doses et les quantités d'additifs alimentaires utilisées dans les calculs de la méthode du budget devraient être exprimées sur la même base que les substances auxquelles la DJA a été attribuée (par exemple un acide ou ses sels). Pour les aliments vendus sous forme de concentrés ou de poudres devant être reconstitués avant d'être consommés, les calculs se feront sur l'aliment prêt à la consommation.

II. ESTIMATION DES ASPECTS RELATIFS À L'INNOCUITÉ DES DOSES D'EMPLOI - ADDITIFS ALIMENTAIRES SANS DJA NUMÉRIQUE

Directive 2

Additifs alimentaires avec DJA "non spécifiée"

Lorsqu'on a attribué à un additif une DJA "non spécifiée"[12], on peut en principe l'utiliser dans des aliments en général sans limitations autres que celles indiquées par les bonnes pratiques de fabrication (BPF). Il ne faut cependant jamais oublié qu'une DJA non spécifiée ne signifie pas qu'une ingestion illimitée est acceptable. Cette expression est utilisée par le JECFA dans le cas où "sur le vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale dans le régime alimentaire de la substance résultant de son emploi à la concentration nécessaire pour obtenir l'effet souhaité et sa présence acceptable dans l'aliment, n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé"[1].

Si, par conséquent, une substance est utilisée en plus grandes quantités et/ou dans une gamme plus vaste d'aliments que celles prévues par le JECFA à l'origine, il pourrait être nécessaire de consulter le JECFA pour s'assurer que les nouvelles doses sont conformes à l'évaluation. Par exemple, une substance pourrait avoir été évaluée en tant qu'humectant sans que soit mentionnée une autre utilisation comme édulcorant en granulés, utilisation qui pourrait donner une ingestion beaucoup plus élevée.

Directive 3

Additifs alimentaires considérés comme "Acceptables" à certaines fins

Dans certains cas, le JECFA n'a pu attribuer une DJA mais a néanmoins jugé acceptable un emploi particulier d'une substance. Dans de tels cas, l'additif en question ne devrait être autorisé que s'il satisfait aux conditions spécifiées. Pour toutes les autres utilisations, le CCFA devrait demander au JECFA de réévaluer l'additif en question à la lumière des nouvelles informations sur les utilisations.

---

[12] *Principes à suivre pour évaluer l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1987 (Critères d'hygiène de l'environnement, N° 70), p. 83.

III. ESTIMATION DES ASPECTS RELATIFS À L'INNOCUITÉ DES DOSES D'EMPLOI - ADDITIFS ALIMENTAIRES AVEC DJA NUMÉRIQUE

Directive 4

Fractions de la DJA à utiliser respectivement dans les aliments solides et dans les boissons

Si on propose l'emploi d'un additif à la fois dans les aliments solides et dans les boissons, on ne pourra utiliser la DJA totale dans ces deux types d'aliments à la fois. Il faudra donc attribuer une fraction de la DJA à chacune des applications. Comme première approche, il pourrait convenir de supposer qu'une moitié de la DJA est attribuée à chaque aliment solide et chaque aliment liquide. Toutefois, dans des cas spéciaux, il pourrait être plus approprié d'appliquer d'autres fractions, pourvu que la somme des fractions ne dépasse pas le chiffre fixé pour la DJA (par exemple F_S = 1/4 et F_B = 3/4; F_S = 1/6 et F_B = 5/6), où **FS** est la fraction à utiliser dans les aliments solides et **FB** est la fraction à utiliser dans les boissons). Si l'additif est utilisé seulement dans les aliments solides, on a F_S = 1 et F_B = 0 et si l'additif est utilisé seulement dans les boissons, on a F_S = 0 et F_B = 1.

III(a) EMPLOIS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS SOLIDES (FS)

Directive 5

Doses d'emploi inférieures à FS x DJA x 40

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à F_S x DJA x 40, les dispositions concernant ces additifs pourraient être appliquées aux aliments en général.

Directive 6

Doses d'emploi inférieures à Fs x DJA x 80

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à F_S x DJA x 80, elles sont acceptables à condition que la consommation journalière des aliments contenant l'additif ne dépasse pas en général la moitié de l'ingestion maximale totale supposée de l'aliment solide (c'est-à-dire 12,5 g/kg de poids corporel par jour).

Directive 7

Doses d'emploi inférieures à FS x DJA x 160

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à F_S x DJA x 160, elles sont acceptables à condition que la consommation journalière des aliments contenant l'additif ne dépasse pas en général le quart de l'ingestion maximale totale supposée de l'aliment solide (c'est-à-dire 6,25 g/kg de poids corporel par jour).

Directive 8

Doses d'emploi inférieures à FS x DJA x 320

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à F_S x DJA x 320, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière des aliments contenant l'additif ne dépasse pas en général le huitième de l'ingestion maximale totale supposée de l'aliment solide (c'est-à-dire 3,13 g/kg de poids corporel par jour).

Directive 9

Doses d'emploi supérieures à FS x DJA x 320

Si les doses d'emploi proposées sont supérieures à F_S x DJA x 320, elles ne devraient être acceptées que pour les produits pour lesquels le calcul de l'ingestion potentielle provenant de tous les emplois proposés indique qu'il est peu probable que la DJA soit dépassée, ou si l'estimation de l'ingestion de l'additif fondée sur des méthodes d'estimation de l'ingestion plus exactes indique que les doses d'emploi sont acceptables (par exemple, des enquêtes de consommation alimentaire).

III(b) EMPLOIS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES BOISSONS (FL)

Directive 10

Doses d'emploi inférieures A FL x DJA x 10

Si les doses proposées sont inférieures à FL x DJA x 10, l'emploi de cet additif pourrait être accepté dans toutes les boissons en général.

Directive 11

Doses d'emploi inférieures a FL x DJA x 20

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à FL x DJA x 20, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière de boissons contenant l'additif ne dépasse pas en général la moitié de l'ingestion maximale totale supposée de la boisson (c'est-à-dire 50 ml/kg de poids corporel par jour).

Directive 12

Doses d'emploi inférieures a FL x DJA x 40

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à FL x DJA x 40, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière de boissons contenant l'additif ne dépasse pas en général le quart de l'ingestion maximale totale supposée de la boisson (c'est-à-dire 25 ml/kg de poids corporel par jour).

Directive 13

Doses d'emploi inférieures a FL x DJA x 80

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à FL x DJA x 80, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière des boissons contenant l'additif ne dépasse pas en général le huitième de l'ingestion maximale totale supposée de la boisson (c'est-à-dire 12,5 ml/kg de poids corporel par jour).

Directive 14

Doses d'emploi supérieures a FL x DJA x 80

Les doses supérieures à FL x DJA x 80 ne devraient être acceptées que pour les produits pour lesquels le calcul de l'ingestion potentielle indique qu'il est peu probable que la DJA soit dépassée (par exemple, des boissons très alcoolisées).

APPENDICE B

SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS

PARTIE I: Catégories d'aliments

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0

- 01.1 Lait et boissons lactées
  - 01.1.1 Lait et babeurre (nature)
    - 01.1.1.1 Lait (nature)
    - 01.1.1.2 Babeurre (nature)
  - 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)
- 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)
  - 01.2.1 Laits fermentés (nature)
    - 01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation
    - 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation
  - 01.2.2 Laits emprésurés (nature)
- 01.3 Laits concentrés et produits similaires (nature)
  - 01.3.1 Laits concentrés (nature)
  - 01.3.2 Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé
- 01.4 Crème (nature) et produits similaires
  - 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)
  - 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)
  - 01.4.3 Crème épaisse (nature)
  - 01.4.4 Produits similaires
- 01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)
  - 01.5.1 Lait et crème en poudre (nature)
  - 01.5.2 Produits similaires
- 01.6 Fromages et produits similaires
  - 01.6.1 Fromages non affinés
  - 01.6.2 Fromages affinés
    - 01.6.2.1 Fromage affiné, y compris la croûte
    - 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné
    - 01.6.2.3 Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)
  - 01.6.3 Fromages de lactosérum
  - 01.6.4 Fromages fondus
    - 01.6.4.1 Fromages fondus nature
    - 01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.
  - 01.6.5 Produits similaires
  - 01.6.6 Fromages de protéines de lactosérum

01.7 Desserts lactés (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)

01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum

01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum

01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum

02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses

02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres

02.1.1 Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee

02.1.2 Matières grasses et huiles végétales

02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

02.2 Émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile

02.2.1 Beurre

02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables

02.3 Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses

02.4 Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)

03.0 Glaces de consommation (y compris sorbets)

04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.1 Fruits

04.1.1 Fruits frais

04.1.1.1 Fruits frais non traités

04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

04.1.1.3 Fruits frais pelés et/ou coupés

04.1.2 Fruits transformés

04.1.2.1 Fruits surgelés

04.1.2.2 Fruits secs

04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile

04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)

04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades

04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5

04.1.2.7 Fruits confits

04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco

04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés

04.1.2.11 Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie

04.1.2.12 Fruits cuits

04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1 Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1.1 Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.2 Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines

04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines

04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3

04.2.2.8 Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines

05.0 Confiserie

05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat

05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao

05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)

05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)

05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat

05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat

05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.

05.2.1 Confiseries dures

05.2.2 Confiseries tendres

05.2.3 Nougats et pâtes d'amande

05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

06.0 Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs, légumineuses et de moelle ou cœur tendre de palmier, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0

06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz

06.2 Farines et amidons (y compris farine de soja)

06.2.1 Farines

06.2.2 Amidons

06.3 Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine

06.4 Pâtes alimentaires et nouilles et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz, pâtes et nouilles de soja)

06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex. gâteaux de riz, puddings au tapioca)

06.6 Pâtes à frire (par ex. pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)

06.7 Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)

06.8 Produits à base de soja (à l'exclusion des épices et condiments à base de soja de la catégorie 12.9))

06.8.1 Boissons à base de soja

06.8.2 Film de boisson à base de soja

06.8.3 Caillé de soja (tofu)

06.8.4 Caillé de soja semi déshydraté

06.8.4.1 Caillé de soja semi déshydraté en sauce cuite épaisse

06.8.4.2 Caillé de soja semi déshydraté frit

06.8.4.3 Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories alimentaires 06.8.4.1 et 06.8.4.2

06.8.5 Caillé de soja déshydraté (kori tofu)

06.8.6 Sojas fermentés (par ex. natto, tempe)

06.8.7 Caillé de soja fermenté

06.8.8 Autres produits protéiques de soja

07.0 Produits de boulangerie

07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations

07.1.1 Pains et petits pains

07.1.1.1 Pains à la levure et pains spéciaux

07.1.1.2 Pains à la poudre levante

07.1.2 Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)

07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)

07.1.4 Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures

07.1.5 Pains et petits pains au lait à la vapeur

07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire

07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations

07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par ex. fourrés aux fruits ou à la crème)

07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)

07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex. gâteaux, crêpes)

08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier compris

08.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris

08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux

08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée

08.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux

08.2.1 Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite

08.2.1.1 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)

08.2.1.2 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée

08.2.1.3 Viande, volaille et gibier compris, fermentée

08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement

08.2.3 Viande, volaille et gibier compris, congelée

08.3 Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée

08.3.1 Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement

08.3.1.1 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)

08.3.1.2 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée

08.3.1.3 Viande, volaille et gibier compris fermentée

08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement

08.3.3 Viande, volaille et gibier compris, congelée

08.4 Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)

09.0 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.1 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.1.1 Poisson frais

09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais

09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.3 Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits

09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.3 Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.3.1 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée

09.3.2 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure

09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson

09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3

09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

10.0 Œufs et produits à base d'œufs

10.1 Œufs frais

10.2 Produits à base d'œufs

10.2.1 Produits à base d'œufs liquides

10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés

10.2.3 Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud,

10.3 Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte

10.4 Desserts à base d'œufs (par ex. flans).

11.0 Édulcorants y compris le miel

11.1 Sucres raffinés et bruts

11.1.1 Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose

11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre

11.1.3 « Soft sugar blanc », « Soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut

11.1.3.1 Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries

11.1.3.2 Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries

11.1.4 Lactose

11.1.5 Sucre blanc de plantation ou d'usine

11.2 Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3

11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3

11.4 Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

11.5 Miel

11.6 Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses

12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades et produits à base de protéines

12.1 Sel et succédanés du sel

12.1.1 Sel

12.1.2 Succédanés du sel

12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)

12.2.1 Fines herbes et épices

12.2.2 Assaisonnements et condiments

12.3 Vinaigres

12.4 Moutardes

12.5 Potages et bouillons

12.5.1 Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés

12.5.2 Préparations pour potages et bouillons

12.6 Sauces et produits similaires

12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)

12.6.2 Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)

12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande

12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)

12.7 Salades (par ex. salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)

12.8 Levure et produits similaires

12.9 Epices et condiments à base de soja

12.9.1 Pâte de soja fermenté (par ex. miso)

12.9.2 Sauce de soja

12.9.2.1 Sauce fermentée de soja

12.9.2.2 Sauce non fermentée de soja

12.9.2.3 Autres sauces de soja

12.10 Produits protéiques autres qu'à partir de soja

13.0 Aliments destinés à une alimentation particulière

13.1 Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

13.1.1 Préparations pour nourrissons

13.1.2 Préparations de suite

13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)

13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants

13.5 Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6

13.6 Compléments alimentaires

14.0 Boissons, à l'exclusion des produits laitiers

14.1 Boissons sans alcool

14.1.1 Eaux

14.1.1.1 Eaux minérales naturelles et eaux de source

14.1.1.2 Eaux de table et eaux de Seltz

14.1.2 Jus de fruits et de légumes

14.1.2.1 Jus de fruits

14.1.2.2 Jus de légumes

14.1.2.3 Concentrés pour jus de fruits

14.1.2.4 Concentrés pour jus de légumes

14.1.3 Nectars de fruits et de légumes

14.1.3.1 Nectar de fruit

14.1.3.2 Nectar de légume

14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruit

14.1.3.4 Concentrés pour nectar de légume

14.1.4 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

14.1.4.1 Boissons aromatisée à base d'eau, gazeuses

14.1.4.2 Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, y compris punchs et poudres du type Kool-aid

14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau

14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao

14.2 Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool

14.2.1 Bière et boissons maltées

14.2.2 Cidre et poiré

14.2.3 Vins

14.2.3.1 Vins non pétillants

14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants

14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels

14.2.4 Vins (de produit autre que le raisin)

14.2.5 Hydromel

14.2.6 Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool

14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

15.0 Amuse-gueule salés

15.1 Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)

15.2 Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)

15.3 Amuse-gueule à base de poisson

16.0 Aliments préparés

PARTIE II: Descripteurs des catégories d'aliments

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0:

Inclut tous les types de produits laitiers qui sont dérivés du lait d'animaux de traite (tels que vache, brebis, chèvre, bufflonne). Dans cette catégorie, un produit est dit « nature » lorsqu'il n'est pas aromatisé, ne contient pas de fruits, de légumes ou autres ingrédients non laitiers, n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non laitiers, sauf autorisés par les normes correspondantes. Les analogues sont des produits dans lesquels les matières grasses du lait ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des huiles végétales.

01.1 Lait et boissons lactées:

Inclut tous les produits laitiers liquides nature ou aromatisés à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier.

01.1.1 Lait et babeurre (nature):

Inclut uniquement les produits liquides. Inclut le lait nature reconstitué qui ne contient que des ingrédients laitiers.

01.1.1.1 Lait (nature):

Lait liquide obtenu à partir d'animaux de traite (tels que, vaches, brebis, chèvres, bufflonne). Le lait est en général traité à la chaleur par pasteurisation, traitement à ultra haute température (UHT) ou stérilisation.[13] Inclut le lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier.

01.1.1.2 Babeurre (nature):

Le babeurre est le liquide à peu près exempt de matières grasses laitières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème). Le babeurre est aussi produit par fermentation de lait écrémé liquide, soit par acidification spontanée grâce à l'action de bactéries acidifiantes ou aromatisantes, ou par inoculation de lait chauffé par des cultures pures de bactéries (babeurre de culture).[14] Le babeurre peut être pasteurisé ou stérilisé.

01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum):

Inclut toutes les boissons prêtes à la consommation à base de lait liquide aromatisé et leurs préparations, à l'exclusion des préparations pour cacao (préparations sucrées à base de cacao, catégorie 05.1.1). Par exemple: chocolat chaud, boissons maltées au chocolat, yogourt à boire aromatisé à la fraise, boissons aux ferments lactiques, et lassi (liquide obtenu en fouettant le caillé provenant de la fermentation lactique de lait, et en le mélangeant avec du sucre ou un édulcorant artificiel).

01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées):

Inclut tous les produits nature à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses et entier. Les produits aromatisés sont inclus dans la catégorie 01.1.2 (boissons) et 01.7 (desserts).

01.2.1 Laits fermentés (nature):

Inclut tous les produits nature, y compris les laits liquides fermentés, acidifiés et acidifiés au moyen de levain. Le yogourt nature, qui ne contient ni aromatisant ni colorants appartient à l'une des sous-catégories de 01.2.1 selon qu'il est ou non traité thermiquement après fermentation.

01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation:

Inclut les produits nature liquides et non liquides, tels que le yogourt.[15]

01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation:

Produits semblables à ceux de la catégorie 01.2.1.1, sauf qu'ils ont été traités thermiquement (par exemple, stérilisés ou pasteurisés) après fermentation.

---

13 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

14 Ibid., p. 392.

15 L'emploi d'un additif alimentaire autre que les stabilisants et les épaississants pour reconstitution et recombinaison, s'il est autorisé par la législation nationale du pays où a lieu la vente, n'est pas acceptable dans les laits fermentés, tels que définis par la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003).

01.2.2 Laits emprésurés (nature):

Lait coagulé nature, produit par l'action de l'enzyme rennine. Inclut le lait caillé. Les produits à base de lait emprésurés entrent dans la catégorie 01.7.

01.3 Laits concentrés et produits similaires (nature):

Inclut les différents types de lait concentré nature et sucré, les laits évaporés, et leurs analogues (y compris les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé). Inclut les produits à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses et entier.

01.3.1 Lait concentré (nature):

Le lait concentré est obtenu par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait auquel du sucre peut être ajouté. En ce qui concerne le lait évaporé, l'élimination de l'eau peut être obtenue par un procédé thermique.[16] Inclut, le lait partiellement déshydraté, le lait évaporé, le lait concentré sucré et le khoa (lait de vache ou de bufflonne concentré par ébullition).

01.3.2 Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé:

Succédanés de lait ou crème consistant en une émulsion eau graisse végétale dans l'eau avec des protéines du lait et du lactose ou des protéines végétales pour emploi dans les boissons comme le café et le thé. Inclut aussi le même type de produits sous forme de poudre. Inclut les produits similaires au lait concentré et le lait concentré reconstitué.

01.4 Crème (nature) et produits similaires:

La crème est un produit laitier liquide, à teneur relativement élevée en matière grasse par rapport au lait. Inclut la crème (nature) et les produits similaires liquides, semi liquides et semi solides. Les produits à base de crème aromatisés appartiennent aux catégories 01.1.2 (boissons) et 01.7 (desserts).

01.4.1 Crème pasteurisée (nature):

Crème soumise au procédé de pasteurisation selon un traitement thermique reconnu ou fabriquée à partir du lait pasteurisé.[17] Inclut crème de lait et « demi crème. »

01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature):

Inclut toutes les crèmes, quel que soit leur teneur en matière grasse, qui ont subi un traitement thermique plus élevé que la pasteurisation. Comprend aussi les crèmes pasteurisées avec une teneur en matière grasse réduite, ainsi que toutes les crèmes fouettées et à fouetter. Les crèmes stérilisées sont soumises, dans le récipient où elles sont livrées au consommateur, à un procédé thermique approprié. Les crèmes traitées à ultra haute température (UHT) ou les crèmes ultra pasteurisées sont soumises en continu à un traitement thermique approprié (UHT ou ultra pasteurisation) et conditionnées dans des conditions aseptiques. Les crèmes peuvent aussi être conditionnées sous pression (crème fouettée).[18] Inclut la crème à fouetter, la crème à fouetter épaisse, la crème fouettée pasteurisée et les nappages et pâtes utilisées en pâtisserie de type crème fouettée. Crèmes ou nappages où la matière grasse laitière a été remplacée partiellement ou en totalité par d'autres graisses entrant dans la sous-catégorie 01.4.4 (produits similaires à la crème).

01.4.3 Crème épaisse (nature):

Crème visqueuse épaissie sous l'effet des enzymes coagulantes du lait. Inclut la crème aigre (crème soumise à fermentation lactique obtenue selon méthodes décrites pour le babeurre (01.1.1.2)).[18]

01.4.4 Produits similaires:

Succédané de crème consistant en une émulsion graisse végétale eau sous forme de liquide ou de poudre pour emploi autre que pour le café ou le thé (01.3.2). Inclut les nappages instantanés de crème fouettée et les succédanés de crème aigre.

01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature):

Inclut les laits en poudre, les crèmes en poudre, ou une combinaison des deux, et les produits similaires. Inclut les produits à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matière grasse ou entier.

---

16 *Norme pour les laits concentrés* (CODEX STAN 281-1971).
17 *Norme pour la crème et les crèmes préparés* (CODEX STAN 288-1976).
18 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

01.5.1 Lait et crème en poudre (nature):

Produits laitiers obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait ou la crème et produit sous forme de poudre.[19] Inclut les caséines et caséinates[20].

01.5.2 Produits similaires:

Produits obtenus à partir d'une émulsion matière grasse eau et séchés pour emploi autre que succédanés pour le café ou le thé (01.3.2). Par exemple, préparations à base de crème imitation en poudre et lait en poudre reconstitué.

01.6 Fromages et produits similaires:

Le fromage et les analogues sont des produits qui contiennent de l'eau et des matières grasses dans une structure coagulée de lait et de protéine. Les produits comme la sauce au fromage (12.6.2), les amuse-gueule aromatisés au fromage (15.1), et les aliments préparés composites contenant du fromage parmi les ingrédients (par exemple, macaroni et fromage; 16.0) appartiennent à d'autres catégories.

01.6.1 Fromages non affinés:

Le fromage non affiné, y compris le fromage frais, est prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication.[21] Par exemple, « cottage cheese » (fromage à pâte molle, non affiné, coagulé présentant des grains distincts de caillé), « creamed cottage cheese » (cottage cheese couvert d'une préparation à base de crème),[22] cream cheese (rahmfrischkase, fromage frais, tartinable, à pâte molle),[23] mozzarella et scamorza et le *paneer* (protéine lactique coagulée par addition d'acide citrique provenant du jus de citron ou de citron vert ou du petit lait, qui est égouttée pour former une masse solide et qui sert dans les versions végétariennes des hamburgers par ex).. Inclut tout le fromage non affiné et la croûte de fromage non affiné (pour les fromages non affinés avec une « peau » comme la mozzarella). La plupart des produits sont nature, mais certains, comme le cottage cheese et le cream cheese, peuvent être aromatisés ou contenir certains ingrédients tels que fruits, légumes ou viande. Exclut les fromages à la crème affinés, où l'expression « à la crème » indique une teneur en matière grasse élevée.

01.6 2 Fromages affinés:

Le fromage affiné est un fromage qui n'est pas prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication, mais qui est maintenu pendant un certain temps à la température et dans les conditions nécessaires pour que s'opèrent les changements biochimiques et physiques caractéristiques du fromage. En ce qui concerne le fromage affiné aux moisissures, l'affinage est provoqué essentiellement par la prolifération de moisissures caractéristiques, dans la masse et/ou à la surface du fromage.[22] Le fromage affiné peut avoir une consistance molle (par exemple, camembert), ferme (par exemple, édam, gouda), dure (par exemple, cheddar), ou extra dure. Inclut le fromage en saumure, qui est un fromage de consistance ferme à molle, avec une coloration blanche à jaunâtre et une texture compacte, sans véritablement de croûte et qui est conservé en saumure jusqu'au moment de la présentation au consommateur.[24]

01.6.2.1 Fromage affiné, y compris la croûte:

Correspond au fromage affiné (y compris affiné aux moisissures), y compris la croûte, qu'il soit présenté entier, en morceau, râpé en filaments, râpé ou en tranches. Exemples de fromage affiné: bleu (fromage à pâte persillée), brie, gouda, havarti, fromage à pâte dure à râper et suisse.

01.6.2.2 Croûte de fromage affiné:

Correspond à la croûte uniquement du fromage affiné. La croûte du fromage est la portion externe de la masse du fromage qui au départ est de la même composition que la partie intérieure du fromage, mais qui peut sécher après le saumurage et l'affinage.[25]

---

19 *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999).
20 *Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995).
21 *Norme pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).
22 *Norme pour le « Cottage Cheese »* (CODEX STAN 273-1968).
23 *Norme pour le fromage à la crème (ou «cream cheese»)* (CODEX STAN 275-1973).
24 *Norme de groupe pour les fromages en saumure* (CODEX STAN 208-1999).
25 La croûte diffère de l'enrobage du fromage. L'enrobage est: 1) un film, de matières artificielles ou naturelles, qui aide à contrôler l'humidité lors de l'affinage et qui protège le fromage contre les micro-organismes; ou 2) une couche, la plupart du temps de la cire, de la paraffine ou du plastique, normalement imperméable à l'humidité, qui protège le fromage après l'affinage contre les micro-organismes et les dommages physiques qui peuvent être subis lors de la manutention pendant la vente au détail, et dans certains cas contribue à la présentation du fromage (par exemple, surface colorée).

01.6.2.3 Fromage râpé (pour reconstitution; par. exemple, pour sauces au fromage):

Produit déshydraté préparé à partir d'une variété de fromage ou de fromage fondu. N'inclut pas le fromage râpé ou râpé en filaments (01.6.2.1 pour les fromages portant un nom de variété; 01.6.4 pour les fromages fondus). Produits destinés à être reconstitués avec du lait ou de l'eau pour préparer une sauce ou utilisés tels quels comme ingrédient (par exemple, avec des macaroni cuisinés, du lait et du beurre pour préparer un plat de macaroni au fromage). Inclut le fromage séché par atomisation.

01.6.3 Fromage de lactosérum:

Produit solide ou semi solide obtenu par concentration du lactosérum, avec ou sans adjonction de lait, crème ou autres matières premières d'origine laitière, et moulage du produit concentré.[26] Inclut le fromage entier et la croûte du fromage. Diffère du fromage de protéines de lactosérum (01.6.6).

01.6.4 Fromage fondu:

Produit à très longue durée de conservation obtenu par fonte et émulsification de fromage. Inclut les produits obtenus par chauffage et émulsification de mélanges de fromages, matière grasse laitière, protéines du lait, lait en poudre et eau en quantités variables. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés, tels que arômes, condiments et fruits, légumes et/ou viande. Le produit peut être tartinable, ou bien coupé en tranches ou en morceaux.[27] Le terme « fondu » ne signifie pas que le fromage a été coupé, râpé, râpé en filaments. Les fromages transformés par ces moyens mécaniques sont inclus dans la catégorie 01.6.2 (fromage affiné).

01.6.4.1 Fromage fondu nature:

Fromage fondu qui ne contient pas d'arômes, condiments, fruits, légumes et/ou viande ajoutés. Par exemple, « american cheese », « requeson».

01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.:

Fromage fondu qui contient des arômes, condiments, fruits, légumes et/ou viande qui ont été ajoutés. Par exemple, fromage neufchâtel à tartiner avec légumes, « pepper jack cheese », fromage fondu de type cheddar au vin, boulettes de fromage (fromage fondu moulé enrobé de fruits à coque, fines herbes ou épices).

01.6.5 Produits similaires:

Produits qui ressemblent au fromage, mais dans lesquels la matière grasse du lait a été remplacée en partie ou en totalité par d'autres graisses. Inclut le fromage imitation, les préparations à base de fromage imitation, et les poudres à base de fromage imitation.

01.6.6 Fromages de protéines de lactosérum:

Produits contenant les protéines extraites du lactosérum du lait. Ces produits sont principalement obtenus par coagulation des protéines de lactosérum.[27] Exemple: ricotta. Diffèrent des fromages de lactosérum (01.6.3).

01.7 Desserts lactés (par exemple, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés):

Inclut les desserts lactés aromatisés prêts à la consommation et les préparations pour ce type de desserts. Inclut les desserts et nouveautés lactés congelés et les garnitures pour pâtisserie à base de lait. Inclut le yogourt aromatisé (produit laitier obtenu par fermentation du lait et des produits laitiers, auquel des arômes et des ingrédients (par exemple, fruit, cacao, café) ont été ajoutés) ayant subi ou non un traitement thermique après la fermentation.[28] Autres exemples: crème glacée (dessert congelé pouvant contenir lait entier, produits laitiers écrémés, crème ou beurre, sucre, huile végétale, produits à base d'œufs, et fruits, cacao, ou café), lait glacé (produit similaire à la crème glacée à teneur réduite en lait, entier ou écrémé, ou fabriqué avec du lait dégraissé), lait gélifié, yogourt glacé aromatisé, lait caillé (dessert de type flan fait avec du lait aromatisé emprésuré), dulce de leche (lait cuit avec sucre et ajout d'autres ingrédients comme la noix de coco ou le chocolat), flan au caramel et mousse au chocolat. Sont également inclus les desserts lactés traditionnels préparés avec du lait concentré partiellement, du *khoa* (lait de vache ou de bufflonne concentré par ébullition), ou du *chhena* (lait de vache ou de bufflonne coagulé par traitement thermique et adjonction d'acide comme l'acide citrique, l'acide lactique, l'acide malique, etc.), du sucre ou un édulcorant artificiel et d'autres ingrédients (par exemple, maida (farine fine de blé), arômes et colorants (par exemple, peda, burfee, gâteau au lait, gulab jamun, rasgulla, rasmalai, basundi). Ces produits sont différents de ceux de la catégorie 03.0 (glaces de consommation, y compris sorbets) car les aliments de la catégorie 01.7 sont lactés, alors que dans la catégorie 03.0, ils sont à base d'eau et ne contiennent pas d'ingrédients lactés.

---

26 *Norme pour les fromages de lactosérum* (CODEX STAN 284-1971).
27 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400.
28 *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003).

01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum:

Inclut une variété de produits à base de lactosérum, liquides ou en poudre.

01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum:

Le lactosérum est le liquide séparé du caillé après la coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du babeurre durant la fabrication de fromage, de caséine ou de produits similaires par des enzymes coagulantes du lait. Le lactosérum acide est obtenu après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du babeurre, principalement par des acides du type utilisé pour la fabrication de fromage frais.[29]

01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum:

Les poudres de sérum sont préparées par séchage par atomisation ou sur cylindres de sérum ou de sérum acide, dont on a éliminé la majeure partie de la graisse de lait.[30]

02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses :

Inclut tous les produits à base de matières grasses d'origine végétale, animale ou marine, ou de leurs mélanges.

02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres:

Les matières grasses et huiles comestibles sont des denrées alimentaires composées principalement de triglycérides d'acides gras d'origine végétale, animale ou marine.[30]

02.1.1 Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee:

La matière grasse laitière anhydre, la matière grasse laitière, l'huile de beurre anhydre et l'huile de beurre sont des produits provenant exclusivement du lait et/ou des produits obtenus à partir du lait au moyen de procédés entraînant l'élimination quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non gras. Le ghee est un produit obtenu exclusivement à partir du lait, de la crème ou du beurre par un procédé consistant à éliminer presque totalement l'eau et les extraits secs non gras, dont le goût et la structure sont particulièrement marqués.[31]

02.1.2 Matières grasses et huiles végétales:

Matières grasses et huiles comestibles obtenues à partir de plantes comestibles. Les produits peuvent provenir d'une seule plante ou commercialisés et utilisés sous forme de mélanges d'huile qui ont en général une désignation comme huiles comestible, de cuisson, de friture, de table ou à salade.[32] Les huiles vierges sont obtenues au moyen de procédés mécaniques (par exemple, pression ou expulsion), et d'un traitement thermique (sans altérer la composition naturelle de l'huile). Les huiles vierges sont aptes à la consommation à l'état naturel. Les huiles pressées à froid sont obtenues sans modification de l'huile par des procédés mécaniques, sans utiliser de procédés thermiques.[31,33] Exemples: huile d'olive vierge, huile de coton, huile d'arachide et vanaspati.

02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales:

Toutes les graisses et huiles d'origine animale doivent provenir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et être jugées propres à la consommation humaine. Le saindoux est la graisse fondue des tissus adipeux de porcs. La graisse de bœuf comestible est obtenue à partir de tissus adipeux frais de bovin couvrant la cavité abdominale et entourant les rognons et le cœur, et d'autres tissus adipeux compacts et sains. Cette graisse fraîche obtenue au moment de l'abattage est la « graisse de carcasse. » La graisse de bœuf de première qualité (premier jus ou oléo stock) est le produit obtenu par fonte à basse température (50-55^{o}C) de la graisse de carcasse et de graisses de découpe sélectionnées. La graisse de bœuf de seconde qualité est un produit à odeur et goût caractéristiques de la graisse de bœuf obtenu par fonte (60-65^{o}C) et purification. La graisse de porc fondue est la graisse fondue préparée à partir des tissus adipeux et des os de porcs. Le suif comestible est le produit obtenu par fonte des tissus adipeux (non compris la graisse de parage et la graisse de découpe), des muscles et des os d'animaux des espèces bovine et/ou ovine. Les huiles de poissons proviennent de sources appropriées telles que hareng, sardines, sprat et anchois[34,35] Autres exemples: suif et tissus adipeux de porc ou de bœuf partiellement dégraissés.

---

29 *Norme pour les poudres de lactosérum* (CODEX STAN 289-1995).

30 *Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981).

31 *Norme pour les produits à base de matières grasses laitières* (CODEX STAN 280-1973).

32 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

33 *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981); et *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 210-1999).

34 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

35 *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique* (CODEX STAN 211-1999).

02.2 Émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile:

Inclut tous les produits émulsifiés à l'exception des produits de remplacement des produits laitiers et desserts lactés à base de graisse.

02.2.1 Beurre:

Le beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait, principalement sous forme d'une émulsion du type eau dans huile.[36]

02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables:

Inclut les matières grasses tartinables (émulsions principalement du type eau dans l'huile et graisses et huiles comestibles), les matières grasses laitières tartinables (principalement du type eau dans les matières grasses laitières) et mélanges tartinables (matières grasses tartinables mélangées à des quantités plus élevées de matières grasses laitières)[37] . Les exemples comprennent la margarine (émulsion étalable ou fluide du type eau dans l'huile produite principalement à partir de matières grasses et d'huiles comestibles) : les produits dérivés du beurre (par ex. la "butterine,", un mélange tartinable de beurre avec des huiles végétales)[38] ; des mélanges de beurre et de margarine ; et la minarine (une émulsion tartinable du type eau dans huile produite essentiellement à partir d'eau et de graisses et d'huiles comestibles d'origine non exclusivement laitière). Inclut aussi les produits à teneur réduite en matières grasses obtenus à partir de matières grasses laitières ou de matières grasses animales ou végétales, y compris les équivalents à teneur réduite en matières grasses du beurre, de la margarine, et leurs mélanges (par exemple, beurre trois-quarts gras, margarine trois-quarts grasse, ou mélanges beurre margarine trois-quarts gras).

02.3 Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses:

Inclut les produits analogues à base de matière grasse des produits laitiers à l'exclusion des desserts. La partie grasse de ces produits provient de sources autres que la graisse du lait (par exemple, graisses et huiles végétales). Exemples: lait reconstitué ou lait imitation (un lait dont la matière grasse a été substituée et produit à partir de matières sèches laitières non grasses avec adjonction de matières grasses végétales (huile de coco, de carthame ou de maïs);[15] crème fouettée sans lait; nappages sans lait; et crème végétale. La mayonnaise entre dans la catégorie 12.6.1.

02.4 Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7):

Inclut les produits analogues à base de matière grasse des desserts lactés, qui entrent dans la catégorie 01.7. Inclut les produits prêts à la consommation et leurs préparations. Inclut aussi les pâtes non lactées utilisées pour les desserts. Par exemple, produit similaire à une crème glacée fait à partir de graisses végétales.

03.0 Glaces de consommation (y compris sorbets):

Cette catégorie inclut les desserts et nouveautés congelés à base d'eau, tels que les sorbets aux fruits, les glaces du type « italien » et les glaces aromatisées. Les desserts congelés contenant essentiellement des ingrédients laitiers appartiennent à la catégorie 01.7.

04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Cette grande catégorie est divisée en deux: 04.1 (Fruits) et 04.2 (Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines). Chacune de ces catégories est elle-même divisée en sous-catégories selon que les produits sont frais ou transformés.

04.1 Fruits:

Inclut tous les produits frais (04.1.1) et transformés (04.1.2).

04.1.1 Fruits frais:

Les fruits frais sont en général exempts d'additifs. Toutefois, les fruits frais qui sont enrobés, coupés ou pelés pour des motifs de présentation au consommateur peuvent contenir des additifs.

---

36 *Norme pour le beurre* (CODEX STAN 279-1971).

37 *Norme pour les matières grasses laitières tartinables* (CODEX STAN 253-2006); et *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CODEX STAN 256-2007).

38 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

04.1.1.1 Fruits frais non traités:

Fruit cru frais provenant de la récolte.

04.1.1.2 Fruits traités en surface:

Les surfaces de certains fruits frais sont recouvertes de vernis ou de cire, ou encore sont traitées avec d'autres additifs alimentaires qui servent de couche protectrice et /ou aident à conserver la fraîcheur et la qualité des fruits. Exemples: pommes, oranges, dates et longans.

04.1.1.3 Fruits pelés et/ou coupés:

Fruits frais qui sont coupés ou pelés et présentés aux consommateurs, par exemple, dans une salade de fruits. Inclut la noix de coco fraîche, râpée ou en flocons.

04.1.2 Fruits transformés:

Inclut toutes les formes de transformation qui ne consistent pas à peler, couper ou traiter en surface les fruits frais.

04.1.2.1 Fruits surgelés:

Fruits qui peuvent être, ou non, blanchis avant surgélation. Le produit peut être surgelé dans un jus ou un sirop de sucre[39] Exemples: salade de fruits surgelés et fraises surgelées.

04.1.2.2 Fruits secs:

Fruits dont l'eau a été éliminée pour éviter la prolifération microbienne.[42] Inclut les « pâtes de fruits séchées » (roulé aux fruits) préparées en séchant des purées de fruits. Exemples: tranches de pommes, raisins secs, noix de coco séchée, râpée ou en flocons et pruneaux secs.

04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile:

Inclut les produits au vinaigre tels que prunes au vinaigre, pickles de mangue, pickles de lime, groseilles à maquereau au vinaigre et écorces de melon d'eau au vinaigre. Les produits à base de fruits au vinaigre (« en saumure » ou « en conserve ») de type oriental sont parfois appelés fruits « candis ».[40] Il ne s'agit pas des produits à base de fruits candis de la catégorie 04.1.2.7 (c'est-à-dire des fruits séchés enrobés de sucre).

04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés):

Produit en conserve dans lequel le fruit frais est nettoyé et mis en boîte ou en bocal avec du jus naturel ou du sirop de sucre (y compris les sirops à base d'édulcorant artificiel), stérilisés par la chaleur ou pasteurisés.[42] Inclut les produits pasteurisés sous pression. Exemples: salade de fruits en boîte et purée de pommes en bocal.

04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades:

Les confitures, gelées et marmelades sont des produits épais, tartinables, préparés en faisant cuire des fruits entiers ou des morceaux de fruits, de la pulpe de fruits ou de la purée de fruits, avec ou sans jus de fruits ou jus de fruit concentrés et du sucre pour épaissir et auxquelles de la pectine ou des morceaux de fruits peuvent être ajoutés. La gelée est un produit clair tartinable préparé de la même manière que la confiture, sauf qu'il est d'une consistance plus homogène et qu'il ne contient pas de morceaux de fruits. La marmelade est un produit tartinable épais préparé à partir de fruits entiers, de pulpe ou de purée de fruits (en général des agrumes), et cuit avec du sucre pour épaissir, auquel de la pectine et des morceaux de fruits et d'écorce de fruits peuvent être ajoutés.[42, 41] Inclut les produits analogues à usage diététique faits avec des édulcorants intenses non nutritifs. Exemples: marmelade d'oranges, gelée de raisin et confiture de fraise.

04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney) autres que les produits de la catégorie 04.1.2.5:

Inclut toutes les pâtes à tartiner à base de fruits, tels que beurre de pommes et lemon curd (pâte de citron). Inclut aussi les produits à base de fruits du type condiment, tels que le chutney de mangue et le chutney de raisin.

---

39 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

40 *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 10: Fruit Products, J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 290.

41 *Norme pour les confitures, gelée et marmelades* (CODEX STAN 296-2009).

04.1.2.7 Fruits confits:

Inclut les fruits glacés (fruits traités à l'aide d'une solution de sucre et séchés), les fruits confits (fruits secs glacés trempés dans une solution de sucre et séchés de sorte que le fruit est recouvert d'une couche de sucre de type candi), et les fruits givrés (fruits secs glacés roulés dans du sucre glace ou cristallisé et séchés).[41] Exemples: cerises à cocktail (marasquin), écorces d'agrume confits, citrons confits (par exemple, utilisés dans les cakes) et mostarda di frutta.

04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco:

Les pulpes de fruits ne sont pas en général destinées à la consommation directe. Il s'agit fruits frais, écrasés ou coupés en morceaux, cuits légèrement à la vapeur et égouttés, avec ou sans adjonction d'agents de conservation. Les purées de fruits (par exemple, purée de mangue, de prunes) sont produites de la même manière mais ont une texture plus homogène et plus fine, et peuvent être utilisées en pâtisserie pour garnir ou fourrer, mais ne sont pas réservées uniquement à cet usage. Les sauces à base de fruits (par exemple, coulis d'ananas ou de fraises) sont obtenues partir de pulpe de fruits cuite avec ou sans adjonction d'édulcorants et peuvent contenir des morceaux de fruits. Les coulis de fruits peuvent être utilisés comme nappage pour la pâtisserie fine ou les coupes glacées. Les sirops de fruits (par exemple, sirop de myrtille) sont plus liquides que les coulis et peuvent être utilisés en tant que nappage par exemple, pour les crêpes.[42] Les nappages autres que ceux aux fruits entrent dans la catégorie 05.4 (nappages à base de sucre et de chocolat) et les sirops de sucre (par exemple, sirop d'érable) dans la catégorie 11.4. Les laits et les crèmes de coco sont les produits préparés à l'aide d'une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais séparé, entier, trituré macéré ou finement haché du fruit du cocotier et pressé, dans lesquels la grande partie des fibres et résidus filtrables a été éliminée, avec ou sans eau de coco, et/ou avec adjonction d'eau. Le lait et la crème de coco sont soumis à des procédés de pasteurisation, stérilisation ou pasteurisation par ultra haute température (UHT). Le lait et la crème de coco peuvent aussi être produits sous forme concentrée ou maigre (ou « allégée »).[42] Exemples d'aliments traditionnels dans cette sous-catégorie: concentrés de tamarin (extrait propre de fruit du tamarinier avec au moins 65 pour cent de matières sèches solubles), poudre de tamarin (pâte de tamarin mélangée avec de la fécule de manioc - tapioca), caramel au tamarin (mélange de pulpe de tamarin, sucre, extrait sec de lait, antioxygène, arômes, stabilisants et agents de conservation), et tablettes aux fruits (un mélange de pulpe de fruits (mangue, ananas ou goyave) et de sucre, arômes et agents de conservation séchés sous forme de plaque).

04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits:

Inclut les produits prêts à la consommation et les préparations. Inclut la gélatine aromatisée aux fruits, rote gruze, frutgrod, compote de fruit, nata de coco, et mitsumame (dessert de type gélatine à base de gelée d'agar-agar, de morceaux de fruits et de sirop). Cette catégorie ne comprend pas les produits pour boulangerie fine contenant des fruits (catégories 07.2.1 et 07.2.2), les glaces de consommation aromatisées aux fruits (catégorie 03.0), ou les desserts lactés congelés contenant des fruits (catégorie 01.7).

04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés:

Type de produits au vinaigre conservés dans le sel par fermentation lactique. Exemples: prunes fermentées.

04.1.2.11 Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie:

Inclut les produits prêts à la consommation et les préparations. Inclut tous les types de fourrages à base de fruits utilisés en pâtisserie, sauf les purées (catégorie 04.1.2.8). Ces produits contiennent en général des fruits entiers ou en morceaux. Exemples: fourrage à base de cerises pour tarte et fourrage à base de raisins pour biscuits à l'avoine.

04.1.2.12 Fruits cuits:

Fruits qui sont cuits à la vapeur, cuits à l'eau, cuits au four ou frits, avec ou sans enrobage, pour présentation au consommateur. Exemples: pommes au four, rondelles de pommes frites et pêches au four enrobées d'une pâte sucrée (peach dumplings).

04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Inclut tous les produits frais (04.2.1) et transformés (04.2.2).

[42] *Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco- lait de coco et crème de coco* (CODEX STAN 240-2003).

04.2.1 Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Les légumes frais sont en général exempts d'additifs. Toutefois, les légumes frais qui sont enrobés, coupés ou épluchés pour présentation au consommateur peuvent contenir des additifs.

04.2.1.1 Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Légumes crus frais venant d'être récoltés.

04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Les surfaces de certains légumes sont revêtues de vernis ou de cire ou sont traitées avec d'autres additifs alimentaires qui servent de couche protectrice et/ou aident à préserver la fraîcheur et la qualité. Exemples: avocats, concombres, poivrons et pistaches.

04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Légumes frais, par exemple pommes de terre crues épluchées, qui sont présentés ainsi au consommateur pour être ensuite cuisinés (par exemple, pour la préparation de pommes de terre rissolées).

04.2.2 Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Inclut toutes les formes de transformation autres que l'épluchage, la coupe et le traitement en surface des légumes frais.

04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Légumes frais en général blanchis et surgelés.[43] Exemples: maïs surgelé, pommes de terre frites surgelées, petits pois surgelés et tomates entières transformées et surgelées.

04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines:

Produits dans lesquelles la teneur en eau présente à l'état naturel a été réduite à un niveau inférieur à celui nécessaire pour la croissance des micro-organismes sans pour autant nuire aux éléments nutritifs importants. La réhydratation du produit avant consommation peut être ou non prévue. Inclut les légumes en poudre qui sont obtenus à partir du séchage du jus, telle que la tomate ou la betterave en poudre.[44] Exemples: flocons de pomme de terre séchées et lentille séchées. Exemples de produits orientaux séchés: laminaires séchées (varech; *kombu*), laminaires séchées avec assaisonnement (*shio-kombu*), algues séchées (*tororo-kombu*), lamelles de courge séchées (*kampyo*), algues comestibles séchées (*nori*), et laminariales séchées (*wakame*).

04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines:

Produits préparés par traitement de légumes crus dans une solution saline, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté. Les légumes fermentés, qui sont un type de produit saumuré, sont compris dans la catégorie 04.2.2.7. Les produits à base de soja fermenté sont classés dans les catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3. Exemples: chou saumuré, cornichons, olives, oignons saumurés, champignons dans l'huile, cœurs d'artichauts marinés, achards et piccalilli. Exemples de légumes saumurés de type oriental: tsukemono tels que légumes saumurés à base de son de riz (*nuka-zuke*), légumes saumurés koji (*koji-zuke*), légumes conservés dans la lie de saké (*kasu-zuke*), légumes au vinaigre miso (*miso-zuke*), légumes conservés à la sauce de soja (*shoyu-zuke*), légumes au vinaigre (*su-zuke*) et légumes saumurés (*shio-zuke*). Autres exemples: gingembre saumuré, ail saumuré et piments saumurés.

04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines:

Produits en conserve dans lesquels les légumes frais sont nettoyés, blanchis et mis en boîtes ou en bocaux dans un liquide (par exemple, saumure, eau, huile ou sauce) et stérilisés par la chaleur ou pasteurisés.[46] Exemples: marrons en boîte, purée de marrons en boîte, asperge en bocaux de verre, haricots rouges cuits en boîte, pâte de tomate en boîte (peu acide) et tomates en boîte (en morceaux, en quartiers ou entières).

---

[43] *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes):

Les purées de légumes ont une texture homogène, dont les éléments constitutifs sont répartis également et sont obtenues par concentration de légumes, qui peuvent avoir été préalablement traités à la chaleur (par exemple, cuits à la vapeur). Les produits obtenus par écrasement des légumes peuvent être filtrés avant conditionnement. Les purées contiennent moins de matières sèches que les pâtes à tartiner (entrant dans la catégorie 04.2.2.6).[44,44] Exemples: purée de tomate, beurre d'arachide (pâte tartinable à base d'arachides grillées et broyées avec adjonction d'huile d'arachide), autres beurres de fruits à coque (par exemple, beurre de cajou) et beurre de citrouille.

04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits):

Les pâtes et pulpes de légumes sont préparées de la même manière que les purées de légumes (catégorie 04.2.2.5). Elles contiennent toutefois une plus grande quantité de matières sèches et sont en général utilisées en tant que composants d'autres aliments (par exemple, sauces). Exemples: pulpe de pomme de terre, pulpe de raifort, extrait d'aloès, salsa (par exemple, tomate, oignon, piments, épices et plantes aromatiques hachés), pâte sucrée aux haricots rouges (*an*), pâte sucrée à base de graines de café (en pâtisserie), pâte de tomate, pulpe de tomate, sauce de tomate, gingembre cristallisé et dessert de légume à base de haricots (*namagashi*).

04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3 :

Les légumes fermentés sont un type de produit saumuré, obtenu par l'action de ferments lactiques, en général en présence de sel.[44] Les produits à bas de légumes fermentés de type oriental sont obtenus en séchant les légumes à l'air et en les exposant aux températures ambiantes afin que les micro-organismes puissent se développer; les légumes sont ensuite scellés en milieu anaérobie, avec adjonction de sel (pour générer l'acide lactique), d'épices et d'assaisonnement.[45] Exemples: pâte de piment rouge, produits à base de légumes fermentés (certains tsukemono autres que ceux de la catégorie 04.2.2.3), kimchi (préparation à base de choux chinois et de légumes) et choucroute (chou fermenté). Sont exclus les produits à base de soja fermenté (*natto*, fromage de soja, *miso* et sauce de soja fermenté), 06.8.7 (Caillé de soja fermenté), 12.9.1 (Pâte de soja fermenté (par ex. *miso*), 12.9.2.1 (Sauce de soja fermentée), et 12.9.2.3 (Autre sauce de soja).

04.2.2.8 Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines:

Légumes qui sont cuits à la vapeur, cuits à l'eau, cuits au four ou frits, avec ou sans enrobage, pour présentation au consommateur. Exemples: haricots mijotés, pommes de terre pré frites, okra frit et légumes cuits dans un sauce au soja (*tsukudani*).

05.0 Confiserie:

Inclut tous les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), les autres confiseries qui peuvent ou non contenir du cacao (05.2), la gomme à mâcher (chewing gum) (05.3), et les décorations et glaçages (05.4), ou les aliments produits uniquement à partir de l'association des aliments se conformant à ces sous-catégories.

05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat:

Cette catégorie est divisée afin de tenir compte des différents produits cacaotés et à base de chocolat qui font ou non l'objet d'une norme.

05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao:

Inclut différents produits qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits à base de chocolat ou dans la préparation de boissons à base de cacao. La plupart des produits cacaotés ont pour origine les graines de cacao, obtenues à partir des fèves de cacao nettoyées et décortiquées. Le cacao en pâte est le produit par désintégration mécanique de la coque. Selon le produit fini à base de chocolat voulu, les graines de cacao

---

44 *Norme pour les concentrés de tomate traités* (CODEX STAN 57-1981).

45 *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

ou le cacao en pâte peut être traité par alcalinisation qui adoucit l'arôme. La pousse de cacao est la fraction des fèves de cacao obtenue comme sous-produit du criblage et du dégermage. La poudre de cacao est le produit obtenu à la suite du dégraissage de la pâte ou de la liqueur de cacao par pression (y compris par torsion) et moulée sous forme de tourteau de cacao de pression. Ce dernier est désintégré et réduit en poudre. La liqueur de cacao est une pâte fluide homogène produite à partir des graines de cacao qui ont été torréfiées, séchées, désintégrées et moulues. Les mélanges à base de cacao et de sucre contiennent uniquement de la poudre de cacao et du sucre. Le chocolat en poudre est fait à partir de liqueur de cacao ou de poudre de cacao et de sucre auquel des arômes peuvent être ajoutés (par exemple, vanilline).[46,47] Exemples: chocolat en poudre destiné à la préparation de boissons; cacao pour petit déjeuner; pousse de cacao, graines de cacao, pâte de cacao, tourteau de cacao de pression; liqueur de chocolat; préparations à base de cacao (poudres destinées à préparer des boissons chaudes); préparations à base de cacao et de sucre; et préparations sèches pour confiseries à base de sucre et de cacao. Les boissons à base de cacao et les laits chocolatés sont inclus dans la catégorie 01.1.2 et la plupart des produits finis à base de chocolat entrent dans la catégorie 05.1.4.

05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops):

Produits qui peuvent être obtenus par adjonction d'une amylase bactérienne à la liqueur de cacao. L'enzyme empêche l'épaississement ou la coagulation du sirop par solubilisation et dextrinisation de l'amidon du cacao. Inclut les produits tels que le sirop de chocolat utilisé pour préparer le lait chocolaté ou le chocolat chaud.[48] Le sirop de chocolat diffère du « fudge» (qui sert, par exemple, à la préparation de coupes glacées), qui entre dans la catégorie 05.4.

05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries):

Produits dans lesquels le cacao est mélangé à d'autres ingrédients (en général à base de matières grasses) afin de préparer une pâte malléable utilisée pour tartiner le pain ou comme fourrage dans les produits de boulangerie fine. Exemples: beurre de cacao,[48] fourrage pour bonbons et chocolats, fourrage pour gâteau au chocolat et pâte à tartiner à base de fruit à coque et de chocolat (produit de type Nutella).

05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat:

Le chocolat est produit à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de tourteau de cacao de pression, de cacao en poudre ou de liqueur de cacao avec ou sans adjonction de sucre, de beurre de cacao, d'arômes ou de substances aromatisantes et d'ingrédients facultatifs (par ex. les noix). [48] Cette catégorie concerne le chocolat tel qu'il est défini dans la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981), et pour la confiserie qui utilise le chocolat conforme à la norme et qui peut contenir d'autres ingrédients, par exemple des noix couvertes de chocolat et des fruits (par ex. les raisins secs). Cette catégorie n'inclut que la portion en chocolat de la confiserie couverte par le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.2. Exemples: qui incluent: bouchées au chocolat, confiserie au beurre de cacao (composée de beurre de cacao, de solides au lait et de sucre), de chocolat blanc, de copeaux de chocolat (par exemple, pour la pâtisserie), chocolat au lait, chocolat à la crème, chocolat doux, chocolat noir, chocolat d'enrobage, chocolat recouvert d'une "coquille » en sucre ou de décorations de couleurs, chocolat fourré (chocolat dont la partie centrale se distingue nettement de la surface externe, à l'exception des produits de boulangerie et de pâtisserie des catégories 07.2.1 et 07.2.2), et chocolat composé (chocolat auquel ont été ajoutés des ingrédients. [49] Cette catégorie ne concerne pas les fruits à coque enrobés de yogourt, de céréales ou de miel (catégorie 15.2).

05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat:

Inclut les produits semblables au chocolat qui peuvent ou non contenir du cacao, mais qui présentent des propriétés organoleptiques analogues au chocolat, comme les copeaux de caroube, et les produits à base de cacao qui contiennent plus de 5% de matières grasses végétales (autres que le beurre de cacao) qui sont exclus du champ d'application de la *norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981). Ces produits semblables au chocolat peuvent contenir d'autres ingrédients facultatifs et peuvent inclure la confiserie fourrée. Exemples : le chocolat composé, le chocolat composé aromatisé et coloré, les enrobages en chocolat composé et les fruits à coque et fruits (par ex. les raisins secs) enrobés de chocolat d'imitation. Cette catégorie n'inclut que la portion semblable au chocolat de toute confiserie couverte par le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.2.

---

46 *Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981); *Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao* (CODEX STAN 141-1981).

47 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

48 *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981).

49 *Norme pour le chocolat et le produits de chocolat* (CODEX STAN 87-1981).

05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.:

Inclut tous les types de produits contenant essentiellement du sucre et les produits analogues à usage diététique qui peuvent ou non contenir du cacao. Inclut les confiseries dures (05.2.1), et tendres (05.2.2), les nougats et les massepains (05.2.3).

05.2.1 Confiseries dures:

Produits fabriqués avec de l'eau et du sucre (sirop simple), des colorants et des arômes, avec ou sans fourrage, leurs contreparties diététiques, et produits pouvant contenir ou non du cacao. Inclut les pastilles et bonbons (confiseries édulcorées roulées, découpées et fourrées) .[50] Ces types de produits peuvent être utilisés en tant qu'enrobages pour les produits au chocolat au sein du champ des categories alimentaires 05.1.4 et 05.1.5.

05.2.2 Confiseries tendres:

Inclut les confiseries tendres, à mâcher, comme les caramels (contenant du sirop de sucre, des matières grasses, des colorants et des aromes**)** et leurs contre-parties diététiques **;** produits qui peuvent ou non contenir du cacao et du lait (par ex. les caramels durs et les caramels aromatisés au chocolat); les confiseries à base de gelée (par ex. les bonbons à la gomme, pâte de fruit gélifiée enrobée de sucre ou d'édulcorants (nutritifs ou non), de gélatine, de pectine, de colorant et d'arôme) et les réglisses. Inclut également les spécialités « halwa teheniaa » et orientales comme la gelée de haricot sucrée (*yokan*) et la gelée d'agar-agar pour le *mitsumame*. Ces types de produits peuvent être utilisés en tant qu'enrobages pour les produits au chocolat au sein du champ des catégories alimentaires 05.1.4. et 0.5.1.5.

05.2.3 Nougats et pâtes d'amande:

Le nougat est composé de fruits à coque grillés, de sucre et de cacao ainsi que leurs contreparties diététiques pouvant être consommé tel quel, ou utilisé comme fourrage dans le champ des catégories alimentaires 05.1.4. et 05.1.5. Le massepain est une pâte d'amande et de sucre ainsi que leurs contreparties diététiques pouvant être mis en forme et coloré pour la consommation directe, ou être utilisé comme fourrage dans le champ des catégories alimentaires 05.1.4. et 05.1.5. [50]

05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum):

Produit à base de gomme naturelle ou artificielle contenant arômes, édulcorants (nutritifs ou non), composés aromatiques et autres additifs.[50] Inclut la gomme à claquer et la gomme purifiant l'haleine.

05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées:

Inclut les glaçages et givrages prêts à la consommation pour gâteaux, biscuits, tartes et confiseries à base de pain ou de farine, ainsi que les préparations pour ces produits. Inclut aussi les enrobages à base de sucre ou de chocolat pour les produits de boulangeries. Les sauces et les nappages sucrés comprennent la sauce au caramel utilisée, par exemple, sur la crème glacée. Ces sauces sucrées diffèrent des sirops (par ex. le sirop d'érable, le caramel et les sirops aromatisés pour la boulangerie fine et les glaces**)** entrant dans la catégorie 11.4. Les nappages à base de fruits sont inclus dans la catégorie 04.1.2.8. La sauce au chocolat est incluse dans la catégorie 05.1.2.

06.0 Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs, légumineuses et de moelle ou cœur tendre de palmier, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0

Inclut les céréales et produits à base de céréales non transformés (06.1), ainsi que diverses présentations transformées de ces produits.

06.1 Céréales à grain entières, brisées ou en flocons, y compris le riz:

Inclut les céréales et grains entiers, décortiqués, non transformés. Exemples: orge, maïs, houblon (pour la fabrication de la bière), avoine, riz (y compris enrichi, instantané et précuit), sorgho, graines de soja et blé.

06.2 Farines et amidons (y compris farine de soja):

Produits de base obtenus par mouture des céréales à grain, racines, tubercules, légumes secs, moelle ou cœur tendre de palmier ou légumineuses, vendus en tant que tels ou utilisés comme ingrédients (par exemple, dans les produits de boulangerie).

[50] *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

06.2.1 Farines:

La farine résulte de la mouture de grains, céréales ou tubercules (par exemple, manioc) ou de la moelle ou cœur tendre de palmier. Inclut les préparations farineuses destinées à la fabrication de confiseries à base de pain et de farine, la farine panifiable, la farine pâtissière, la farine pour les nouilles et pâtes alimentaires et les mélanges de farines (mélanges physiques de farines provenant de différentes céréales ou différents grains) qui diffèrent des préparations pour produits de boulangerie (préparations sèches contenant de la farine et d'autres ingrédients des catégories 07.1.6 (préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire) et 07.2.3 (préparations pour produits de boulangerie fine)). Exemples: farine de blé dur, farine auto levante, farine enrichie, farine instantanée, farine de maïs, semoule de maïs, son, farina, farine de soja grillé (*kinako*), farine de konjac (gelée en poudre, *konnayaku-ko*) et *maida* (farine de blé fine) et la farine de sagou.

06.2.2 Amidons:

L'amidon est un polymère du glucose présent sous forme de granules dans certaines espèces végétales, notamment les graines (céréales, légumineuses, maïs, blé, riz, pois) et les racines (tapioca, pomme de terre, etc.). Le polymère est formé de molécules de glucose anhydro-α-D- liées. L'amidon est séparé par des procédés différents selon les espèces d'origine.

06.3 Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine:

Inclut tous les produits à base de céréales pour petit-déjeuner de type prêt à la consommation, instantané ou à cuire. Exemples: céréales pour petit-déjeuner de type granola, flocons d'avoine instantanés, fécule, corn flakes, blé ou riz soufflé, céréales pour petits-déjeuners mélangées (par exemple, riz, blé et maïs), céréales pour petit-déjeuner à base de soja ou de son et céréales pour petit-déjeuner de type extrudé faites à partir de farine ou de poudre de grains.

06.4 Pâtes alimentaires, nouilles et produits similaires (par exemple papier de riz, vermicelles de riz, pâtes et nouilles de soja):

La présente catégorie a été révisée, étant entendu que les pâtes alimentaires et les nouilles sèches ne devraient comporter que peu ou pas d'additifs.[51] Inclut toutes les pâtes alimentaires, nouilles et produits similaires.

06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires:

Produits qui ne sont ni transformés (c'est-à-dire qui n'ont pas été chauffés, bouillis, cuits à la vapeur, cuits, pré gélatinisés ou congelés), ni déshydratés. Ces produits sont destinés à une consommation immédiate. Inclut les nouilles non bouillies et les « peaux » ou croûtes pour les rouleaux de printemps, les wontons et les *shuo mai*.

06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires:

Produits qui ne sont pas transformés (c'est-à-dire qui n'ont pas été chauffés, bouillis, cuits à la vapeur, cuits, pré gélatinisés ou congelés), mais qui sont déshydratés. Exemples: formes sèches de spaghetti, vermicelles de fèves, vermicelles de riz, macaroni et nouilles de riz.

06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires:

Produits qui ont été chauffés, bouillis, cuits à la vapeur, cuits, pré gélatinisés ou congelés. Ces produits peuvent être vendus directement au consommateur (par exemple, gnocchi précuits et réfrigérés à réchauffer avant consommation) ou peuvent être la composante amidon des repas préparés (par exemple, repas surgelés à réchauffer avant de servir, contenant des spaghetti, des macaroni ou des nouilles; ou bien spaghetti et boulettes de viande en conserve). Comprend aussi les nouilles instantanées (*sokuseki-men*; par exemple, ramen précuit, udon, nouilles de riz), qui sont pré gélatinisées, chauffées et séchées avant la vente au consommateur.

06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca):

Desserts ayant pour principal ingrédient des céréales, de l'amidon ou des grains. Inclut aussi les fourrages à base de céréales ou d'amidon utilisés pour les desserts. Exemples: gâteau de riz, gâteau de semoule, pudding au tapioca, beignets à la farine de riz (*dango*), pâte à base de farine de blé fermentée à la levure et cuite à la vapeur (*musipan*) et pudding à base d'amidon (*namagashi*).

06.6 Pâtes à frire (par exemple, pour chapelure ou enrobage de poisson ou volaille à frire):

Produits à base de céréales ou de grains, en flocons ou broyés, qui, associés à d'autres ingrédients (par exemple, œuf, eau, lait), servent à enrober le poisson ou la volaille. Ces produits sont en général vendus

[51] ALINORM 03/12, par. 55.

sous forme de préparation sèche de la composante céréale ou grain. Exemples: chapelure pour pâte à frire *tempura*. Les produits à base de pain appartiennent à la catégorie 07.1.4 et d'autres préparations (par exemple, pour la boulangerie ou la pâtisserie) aux catégories 07.1.6 et 07.2.3, respectivement.

06.7 Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement):

Produits préparés à partir de riz qui est trempé, égoutté, cuit à la vapeur, malaxé et présenté sous forme de gâteau (par exemple, mochi japonais, teuck coréen).[52] Les crackers à base de grains de riz, appelés aussi « galettes de riz », entrent dans la catégorie 15.1, alors que les gâteaux de riz de type dessert appartiennent à la catégorie 06.5. La catégorie 06.7 comprend aussi les produits à base de riz transformé et de riz enrichi, tels que les produits précuits vendus en boîte, réfrigérés ou congelés; et les produits à base de riz transformés vendus en sachets appertisés. Se distingue de la catégorie 06.1 (Grains céréaliers entiers, brisés ou en flocons, y compris le riz), qui est prévue uniquement pour les céréales et grains entiers, décortiqués et non transformés.

06.8 Produits à base de soja (à l'exclusion des épices et condiments à base de soja de la catégorie 12.9):

Cette catégorie inclut le soja séché, cuit, frit, ou les produits fermentés à base de soja et les produits à base de caillé de soja.

06.8.1 Boissons à base de soja:

Produits préparés à partir de graines de soja séchées et imbibées d'eau, écrasées en purée, bouillies et égouttées ou préparés à partir de farine de soja, de concentré de soja ou d'isolat de soja. Dans un certain nombre de pays, cette catégorie comprend un produit connu comme lait de soja. Les boissons à base de soja peuvent être consommées en l'état ou utilisées pour préparer d'autres produits à base de soja, tels que ceux dans les catégories d'aliments 06.8.2 (Film de boisson à base de soja), 06.8.3 Caillé de soja (tofu), 06.8.4 (caillé de soja semi déshydraté et 06.8.5 (caillé de soja déshydraté (kori tofu)[53,54,55]. Comprend aussi les produits à base de soja comme la poudre pour boissons à base de soja, qui est vendue en l'état pour reconstitution, ou comme mélange contenant un coagulant que le consommateur peut reconstituer pour préparer un caillé de soja mou maison.[54,56]

06.8.2 Film de boisson à base de soja:

Film formé à la surface de lait de soja séché qui bout. Il peut être passé à la friture ou ramolli dans de l'eau avant d'être utilisé dans des potages ou des aliments pochés. Egalement connu comme *fuzhu* ou *yuba*.[57,57,58]

06.8.3 Caillé de soja (tofu):

Le caillé de soja est préparé à partir de graines de soja séchées et imbibées d'eau, écrasées en purée et égouttées afin de produire du lait de soja qui est alors fabriqué en lait caillé avec un coagulant, et placé dans un moule Le tofu peut avoir différentes textures (par ex. mou, semi ferme, ferme).[54, 55]

06.8.4 Caillé de soja semi déshydraté:

Caillé de soja qui a été pressé et placé dans des moules pour former des blocs pour éliminer un peu d'humidité sans pour autant être desséché (voir la catégorie d'aliments 06.8.5). Le caillé de soja semi déshydraté contient habituellement 62 pour cent d'eau et a une texture élastique.[54]

06.8.4.1 Caillé de soja semi déshydraté en sauce cuite épaisse:

Caillé de soja partiellement déshydraté, cuit (mijoté) dans une suce épaisse (par ex. sauce miso). Le caillé de soja partiellement déshydraté absorbe habituellement la sauce retrouvant ainsi sa texture d'origine.[54]

06.8.4.2 Caillé de soja semi déshydraté frit:

Le caillé de soja partiellement déshydraté passé à la friture qui peut être consommé en l'état ou être cuit (par ex. mijoté dans la sauce) après avoir été frit.[54,59]

---

52 *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 1: Rice Products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 16.
53 *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 et 123-131.
54 *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japon, 1992, pp, 34-35.
55 Ibid., pp.141-153.
56 *World Food Japan,* Lonely Planet, 2002, p.35
57 *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japon, 1992, pp, 168-169.
58 *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, p. 31.
59 *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163.

06.8.4.3 Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories alimentaires 06.8.4.1 et 06.8.4.2:

Caillé de soja partiellement déshydraté préparé autrement qu'en mijotant dans une sauce épaisse (par ex. miso) ou qu'en grande friture. Il comprend des produits grillés et broyés qui peuvent être combinés avec d'autres ingrédients (par ex. pour former une galette ou un pain)[54].

06.8.5 Caillé de soja déshydraté (kori tofu):

Caillé de soja dont toute l'humidité a été éliminée à travers le processus de congélation, le vieillissement et la déshydratation. Il peut être reconstitué avec de l'eau ou de la sauce pour être consommé ou est utilisé directement dans des plats préparés. On peut aussi le frire ou bien le cuire à feu doux dans une sauce.[54]

06.8.6 Graines de soja fermentées (par ex. natto, tempe):

Le produit est préparé à partir de graines de soja qui ont été ébouillantées et fermentées avec un certain champignon ou bactérie (levain). Les graines entières et douces ont un goût et un arôme distincts. Cela comprend des produits comme *dou chi* (Chine), *natto* (Japon), et *tempe* (Indonésie).

06.8.7 Caillé de soja fermenté:

Le produit est préparé en confectionnant une caillebotte de soja pendant le processus de fermentation. C'est un produit doux, aromatise de couleurs rouge ou jaune du riz ou gris-bleu**.**

06.8.8 Autres produits protéiques de soja:

Autres produits de graines de soja composés principalement de protéine de soja telle que protéine de soja extrudée, texturée, concentrée, et isolée.

07.0 Produits de boulangerie:

Inclut une catégorie pour le pain et les produits de boulangerie ordinaire (07.1) et une autre pour les produits de boulangerie fine (sucrés ou salés) (07.2).

07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations:

Inclut tous les types de produits de boulangerie non sucrés et de produits dérivés du pain.

07.1.1 Pains et petits pains:

Inclut les pains à la levure, les pains spéciaux et les pains à la poudre levante.

07.1.1.1 Pains à la levure et pains spéciaux:

Inclut tous les types de produits de boulangerie non sucrés et de produits dérivés du pain. Exemples: pain blanc, pain de seigle, pain pumpernickel, pain aux raisins, pain complet, pain courant français, pain à la farine de malt, petits pains pour hamburger, petits pains complets et petits pains au lait.

07.1.1.2 Pains à la poudre levante:

Inclut les pains à la poudre levante.

07.1.2 Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés):

Le terme « cracker » correspond à une galette fine et croustillante, faite en général à partir de pâte non sucrée. Les crackers aromatisés (par exemple, au fromage) qui sont consommés comme amuse-gueule entrent dans la catégorie 15.1. Exemples: crackers à la poudre levante, crackers au seigle et matzohs.

07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaire (tels que bagels, pita, muffins anglais):

Inclut tous les autres produits de boulangerie ordinaire, tels que le pain de maïs et les biscuits. Le terme « biscuit », dans cette catégorie, correspond à un petit pain obtenu à partir de pâte travaillée avec une matière grasse, levée à l'aide de levure chimique ou de bicarbonate de potassium. Il ne correspond pas au « biscuit » anglais, qui est un « gâteau sec » ou un « cracker sucré » et qui relève de la catégorie 07.2.1.

07.1.4 Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures:

Inclut les produits à base de pain, tels que croûtons, farces à base de pain et préparations pour farce, et les pâtes prêtes à l'emploi (par exemple, pour biscuits). Les préparations pour pain font partie de la catégorie 07.1.6.

07.1.5 Pains et petits pains à la vapeur:

Produits à base de blé ou de riz levé de type oriental qui sont cuits dans un autoclave. Les produits peuvent être fourrés ou non. En Chine, les produits non fourrés s'appellent pains à la vapeur (*mantou*), et les produits fourrés petits pains à la vapeur (*baozi* ou *bao*). Des petits pains torsadés de différentes formes (*huajuan*)

peuvent aussi être préparés.[60] Exemples: dumplings et petits pains à la vapeur fourrés à la viande, à la confiture ou autre (*manjyu*).

07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire

Inclut toutes les préparations contenant les ingrédients secs auxquels des ingrédients liquides (par exemple, eau, lait, huile, beurre, œufs) sont ajoutés pour faire la pâte des produits de boulangerie des catégories 07.1.1 à 07.1.5. Exemples: préparations pour pain baguette, pain cuit au moule, panettone, ciabatta, etc. Les préparations pour produits de boulangerie fine (gâteaux, biscuits, crêpes) font partie de la catégorie 07.2.3.

07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations:

Inclut les sous-catégories: produits prêts à la consommation (07.2.1 et 07.2.2) et préparations pour produits de boulangerie fine (07.2.3).

07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple, aux fruits ou à la crème):

Les expressions « cracker sucré » ou « biscuit sucré » utilisées dans cette catégorie correspondent à un produit de type gâteau sec qui peut être consommé comme dessert. Inclut: gâteau au beurre, cheese-cake, barres aux céréales fourrées aux fruits, quatre-quarts (y compris *kasutera*), *namagashi* (type de dessert amylacé), gâteaux de type occidental, gâteaux de lune, gâteau de Savoie, tartes aux fruits (par exemple, tarte aux pommes), gâteaux secs à l'avoine, gâteaux secs au sucre et « biscuits » anglais (gâteaux secs ou crackers sucrés).

07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.):

Inclut des produits qui peuvent être consommés comme dessert ou au petit-déjeuner. Exemples: crêpes, gaufres, petits pains au lait sucrés et fourrés (anpan), pains aux raisins, gaufrettes ou cornets pour crème glacée, confiseries à la farine et diplomates.

07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine (par exemple, gâteaux, crêpes):

Préparations contenant les ingrédients secs auxquels des ingrédients humides (par exemple, eau, lait, huile, beurre, œufs) sont ajoutés pour préparer une pâte destinée à la fabrication de produits de boulangerie fine. Exemples: préparation pour gâteau, préparation pour confiserie à la farine, préparation pour crêpes, préparation pour tarte et préparation pour gaufres. La pâte toute préparée entre dans la catégorie 07.1.4. Les préparations pour les produits de boulangerie ordinaire (pain, par exemple) entrent dans la catégorie 07.1.6.

08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier compris:

Cette catégorie inclut tous les types de viande, volaille et gibier compris, en morceaux, en tranches ou hachés, frais (08.1) ou transformés (08.2 et 08.3).

08.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris:

En général, les produits frais ne contiennent pas d'additifs. Toutefois, ceux-ci sont nécessaires dans certaines circonstances. Par exemple, des colorants sont utilisés pour les timbres d'authentification appliqués sur les morceaux de viande fraîche et sont indiqués dans le Système de classification des aliments par une note précisant « à des fins d'estampillage ou de marquage du produit. » En outre, des enrobages, tels que glaçages et enduits à base d'épices, peuvent être appliqués aux produits avant leur commercialisation (par exemple, jambon « glacé » ou poulet à la sauce barbecue), ce qui est indiqué dans le Système de classification des aliments par une note précisant « utilisé comme agent de glaçage ou d'enrobage (traitement de surface) ». Il convient de noter que les agents d'enrobage commercialisés en tant que tels sont compris dans les catégories 04.1.2.8 (glaçage à base de fruits, par exemple pour le jambon) et 12.2 (enduits à base d'épices).

08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux:

Carcasses et morceaux de viande, volaille et gibier compris, crus, non traités. Exemples: carcasses de bœuf, de porc; sang de bœuf frais; poulets entiers ou en morceaux frais; tranches de bœuf frais (par exemple, steaks); abats de bœuf (par exemple, cœur, rognons); tripes fraîches; et côtes de porc.

08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée:

Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée ou désossée mécaniquement, crue non traitée. Exemples: biftecks hachés frais (hamburger); boerewors; saucisses fraîches pour petit-déjeuner; gehakt

[60] *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 4: Wheat Products: 2. Breads, Cakes, Cookies, Pastries, and Dumplings, S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 72-73.

(viande hachée); loganiza (saucisse fraîche non fumée); boulettes de viande fraîches; morceaux de volaille désossés mécaniquement, broyés et moulés (avec ou sans chapelure ou enrobage); et saucisses fraîches (par exemple, bœuf, italienne, et porc).

08.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux:

Inclut différents traitements appliqués à des morceaux de viande tant non traités thermiquement (08.2.1) que traités thermiquement (08.3.2).

08.2.1 Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite:

Cette catégorie couvre plusieurs méthodes de traitement (par exemple, saumurage, salage, séchage, marinage) qui conservent et prolongent la durée de conservation des produits.

08.2.1.1 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée):

Les produits salés sont traités au chlorure de sodium. Les produits (saumurés ou marinés) à sec sont préparés en frottant directement la surface de la viande avec du sel. Les produits saumurés en liquide sont préparés en plongeant la viande dans une solution saumurée. Les produits peuvent aussi être salés par injection de saumure dans la viande. Le saumurage peut aussi être obtenu par adjonction d'additifs. Les produits fumés entrent aussi dans cette catégorie.[61] Exemples: bacon (saumuré, saumuré à sec, saumuré par immersion, saumuré par injection); flèche de bacon; corned beef; bœuf mariné; et différents types de produits orientaux saumurés: viandes saumurées au miso (*miso-zuke*), au koji (*koji-zuke*) et à la sauce de soja (*shoyu-zuke*).

08.2.1.2 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée:

Les morceaux de viande peuvent être saumurés ou salés comme décrit pour la catégorie 08.2.1.1, et ensuite séchés, ou peuvent être uniquement séchés. Le séchage est effectué à l'air chaud ou sous vide.[62] Exemples: porc salé séché, viande déshydratée, longe farcie et jambon type prosciutto ou jamon serrano.

08.2.1.3 Viande, volaille et gibier compris, fermentée:

Les produits fermentés sont un type de produits saumurés obtenus par l'action de bactéries d'acide lactique en présence de sel. Exemples: terrine de bœuf et pieds de porc en saumure (fermenté).

08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement:

Inclut les produits cuits (y compris saumurés ou cuits, et séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: jambon cuit; épaule de porc cuite; chair de volaille en boîte; et morceaux de viande cuits dans la sauce de soja (*tsukudani*).

08.2.3 Viande, volaille et gibier compris, congelée:

Inclut les produits crus ou cuits qui ont été congelés. Exemples: poulets entiers congelés, morceaux de poulets congelés et steaks de bœuf congelés.

08.3 Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fine ou hachée:

Inclut différents traitements appliqués à des produits tant non traités thermiquement (08.3.1) que traités thermiquement (08.3.2).

08.3.1 Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement:

Cette catégorie couvre plusieurs méthodes de traitement (par exemple, saumurage, salage, séchage, marinage) qui conservent et prolongent la durée de conservation des produits.

08.3.1.1 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée):

Les produits salés sont traités au chlorure de sodium. Les produits saumurés ou marinés à sec sont préparés en frottant directement la surface de la viande avec du sel. Les produits saumurés en liquide sont préparés en plongeant la viande dans une solution saumurée. Les produits peuvent aussi être salés par injection de saumure dans la viande. Le saumurage peut aussi être obtenu par adjonction d'additifs. Les produits fumés entrent aussi dans cette catégorie.[62] Exemples: chorizos (saucisses de porc épicées), produits de type salami, salchichon, tocino (saucisse fraîche salée), peperoni et saucisses fumées.

08.3.1.2 Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée:

Les produits coupés fins ou hachés ou désossés mécaniquement peuvent être saumurés ou salés comme décrit pour la catégorie 08.3.1.1, et ensuite séchés, ou peuvent être uniquement séchés. Le séchage est effectué à l'air chaud ou sous vide.[62] Exemples: pasturmas, saucisses sèches, saucisses saumurées et

[61] *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

séchées, bœuf séché, saucisses chinoises (y compris saucisses traditionnelles de porc saumurées ou fumées) et sobrasada.

08.3.1.3 Viande, volaille et gibier compris fermentée:

Les produits fermentés sont un type de produits saumurés obtenus par l'action de bactéries d'acide lactique en présence de sel. Certains types de saucisses peuvent être fermentées.

08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement:

Inclut les produits coupés fins ou hachés cuits (y compris saumurés et cuits, ou séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: bifteck haché prégrillé; foie gras et pâtés; fromage de tête; viande hachée salée cuite; viande hachée cuite à la sauce de soja (*tsukudani*); corned beef en boîte; luncheon meat; pâtes à base de viande; hamburgers cuits; produits de type salami cuits; boulettes de viande cuites; saucisses de Strasbourg; saucisses de petit déjeuner; saucisses précuites; et terrines (mélange de viandes hachées cuites).

08.3.3 Viande, volaille et gibier compris, congelée:

Inclut les produits coupés fins ou hachés, ou désossés mécaniquement, crus, semi cuits et cuits, qui ont été congelés. Exemples: hamburgers congelés; bâtonnets de poulet pannés ou enrobés de pâte à frire congelés.

08.4 Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisse):

Enveloppes ou boyaux préparés à partir de collagène, de cellulose ou de matière synthétique de qualité alimentaire, ou encore d'origine naturelle (par exemple, intestins de porcins ou d'ovins), qui contiennent la préparation pour saucisse.[62]

09.0 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Cette grande catégorie est divisée en catégories pour le poisson frais (09.1) et pour les différents types de produits transformés (09.2 à 09.4), respectivement. Elle inclut les vertébrés aquatiques (poissons et mammifères aquatiques (par exemple, baleines), les invertébrés aquatiques (par exemple, méduses), ainsi que les mollusques (par exemple, praires, escargots), crustacés (par exemple, crevettes, crabes, homards) et échinodermes (par exemple, oursins, bêche-de-mer). Les produits de la pêche peuvent être traités par un agent d'enrobage, tels que glaçages et enduits aux épices, avant commercialisation (par exemple, filets de poissons enduits d'un agent de glaçage congelés). Dans le Système de classification des aliments, une note indique « à utiliser comme agent de glaçage ou d'enrobage (traitement de surface) ».

09.1 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Le terme « frais » signifie que les poissons et produits de la pêche ne sont pas traités, à l'exception de la réfrigération, du stockage sur glace ou de la congélation après capture en mer, dans un lac ou une autre étendue d'eau afin d'en empêcher la décomposition ou l'altération.[62]

091.1. Poisson frais:

Inclut: viande de baleine, morue, saumon, truite, etc. frais; et œufs (et laitance) de poisson frais.

09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais:

Inclut: crevettes, praires, crabes, homards, escargots frais, etc.

09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Cette catégorie comprend les produits de la mer surgelés, pouvant nécessiter une cuisson ultérieure, ainsi que les produits cuits, fumés, fermentés, séchés et salés prêts à la consommation.

09.2.1 Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Poisson frais, y compris partiellement cuit, soumis à congélation ou surgélation en mer ou à terre pour transformation ultérieure.[63] Exemples: praires, filets de morue, crabe, poissons, églefin, merlu, homard, poisson haché, crevettes congelés ou surgelés; œufs de poisson congelés; surimi congelé; et viande de baleine congelée.

[62] Ibid., pp. 464-468.

09.2.2 Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Produit non cuit préparé à partir de poisson ou de portions de poisson, enrobé d'un mélange d'œufs et de chapelure ou de pâte à frire. Exemples: crevettes crues panées ou enrobées de pâte à frire congelées; filets de poisson, portions et bâtonnets de poisson panés ou enrobés de pâte à frire, congelés ou surgelés.[63]

09.2.3 Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Produits non cuits préparés à partir de morceaux de poissons hachés dans une sauce de type crème.

09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Inclut tous les produits cuits prêts à la consommation, tels que décrits dans les sous-catégories.

09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits:

Les produits cuits comprennent les produits cuits à la vapeur, à l'eau ou selon une autre méthode, à l'exception de la friture (voir 09.2.4.3). Le poisson peut être entier, en portions ou coupé fin ou haché. Exemples: saucisse de poisson; produits cuits dans une sauce de soja (*tsukudani*); produits cuits à base de surimi (*kamaboko*); produit à base de kamaboko cuit au goût de crabe (*kanikama*); œufs de poisson cuits; surimi cuit; produit à base de surimi cuit, de forme cylindrique (*chikuwa*); et pâtes de poisson et de homard cuits (produits de type surimi). D'autres types de pâtes à base de poisson (type oriental) sont classés dans la catégorie 09.3.4.

09.2.4.2 Mollusques, crustacés et échinodermes cuits:

Les produits cuits comprennent les produits cuits à la vapeur, à l'eau ou selon une autre méthode à l'exception de la friture (voir 09.2.4.3). Exemples: *crangon crangon* et *crangon vulgaris* (crevette brune) cuits; crevettes, praires et crabes cuits.

09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Produits prêts à la consommation préparés à partir de poisson ou de portions de poissons, enrobés ou non d'œufs et de chapelure ou de pâte à frire, qui sont frits, cuits au four, grillés ou au barbecue, et ensuite conditionnés ou mis en boîte avec ou sans sauce ou huile.[62] Exemples: surimis frits prêts à la consommation, calamars frits et crabes mous frits.

09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Le poisson fumé est en général préparé à partir de poisson frais, surgelé ou congelé qui est séché directement ou après cuisson, avec ou sans sel, par exposition à de la fumée de sciure fraîche. Le poisson séché est préparé par exposition à la lumière solaire, ou séchage, directement ou après cuisson dans une installation spéciale; le poisson peut être salé avant séchage. Le poisson salé est soit frotté avec du sel, soit placé dans une solution de sel. Ce procédé de fabrication diffère de celui décrit dans la catégorie 09.3 pour les poissons marinés et saumurés. Une autre préparation consiste à saler, puis à fumer le poisson. [62] Exemples: anchois, crevettes et aloses salés; chevaine, seiche et poulpe fumés; jambon de poisson; poissons séchés et salés de la famille des *Gadidae*; pâtes de poisson et œufs de poisson fumés ou salés; morue charbonnière, alose et saumon saumurés et fumés; crustacés séchés, bonite séchée (*katsuobushi*), et poisson cuit à l'eau et séché (*niboshi*).

09.3 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Inclut des produits traités par des méthodes telles que marinade, saumure et cuisson partielle, qui ont une durée de conservation limitée.

09.3.1 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée:

Les produits marinés sont obtenus en plongeant le poisson dans le vinaigre ou le vin avec ou sans adjonction de sel et d'épices. Ils sont conditionnés en bocaux ou en boîtes et ont une durée de conservation limitée. Les produits en gelée sont obtenus en attendrissant le poisson par cuisson à l'eau ou à la vapeur, en ajoutant du vinaigre ou du vin, du sel et des agents de conservation et en le solidifiant dans de la gelée. Exemples: « rollmops » (type de hareng mariné), anguille de mer (saumonette) en gelée et aspic de poisson. [62]

[63] *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - pannés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989).

09.3.2 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure:

Les produits au vinaigre sont parfois considérés comme des produits marinés. Ici, il s'agit du traitement du poisson avec une solution de sel et de vinaigre ou d'alcool (par exemple, vin).[62] Exemples: différents types de produits orientaux au vinaigre: poisson au vinaigre *koji* (*koji-zuke*), poisson conservé dans la lie de saké (*kasu-zuke*), poisson conservé au miso (*miso-zuke*), poisson conservé à la sauce de soja (*shoyu-zuke*) et poisson au vinaigre (*su-zuke*); viande de baleine au vinaigre; et hareng et sprat au vinaigre.

09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson:

Les œufs de poisson sont en général lavés, séchés et mûris jusqu'à la transparence. Les œufs sont ensuite conditionnés en bocal ou dans d'autres récipients appropriés. Le terme « caviar » ne s'applique qu'aux œufs de l'espèce esturgeon (par exemple, béluga). Les succédanés de caviar sont obtenus à partir d'œufs de différentes espèces de poissons de mer ou d'eau douce (par exemple, morue et hareng) qui sont salés, épicés, séchés et peuvent être traités avec un agent de conservation.[62] Exemples: œufs de saumon salés (sujiko), œufs de saumon transformés, salés (ikura), œufs de morue, œufs de morue salés (tarako) et caviar de lompe. Les œufs peuvent aussi être pasteurisés. Ils sont alors inclus dans la catégorie 09.4, puisqu'il s'agit d'un produit en conserve. Les produits à base d'œufs qui sont congelés, cuits ou fumés sont inclus dans les catégories 09.2.1, 09.2.4.1, et 09.2.5, respectivement; les œufs de poisson frais entrent dans la catégorie 09.1.1.

09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3:

Exemples: pâtes de poisson ou de crustacés et pâtes de poisson de type oriental traditionnel. Ces dernières sont obtenues à partir de poisson frais ou de résidus de la production de sauce de poisson, combinés à d'autres ingrédients, tels que farine de blé, son, riz ou soja. Le produit peut être ensuite fermenté.[64] Les pâtes à base de poisson ou de crustacés cuits (produits de type surimi) entrent dans les catégories 09.2.4.1 et 09.2.4.2, respectivement.

09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes:

Produits à longue durée de conservation, obtenus par pasteurisation ou traitement à l'autoclave et conditionnés sous vide dans des récipients hermétiques afin d'en garantir la stérilité. Les produits peuvent être conditionnés dans leur propre jus ou avec adjonction d'huile ou de sauce.[62] Cette catégorie exclut les produits cuits (voir catégorie 09.2.4). Exemples: thon, praires, crabe, œufs de poisson et sardines en boîte; boulettes de poisson gefilte; et surimi (pasteurisé à la chaleur).

10.0 Œufs et produits à base d'œufs:

Inclut tous les œufs entiers frais (10.1), les produits à base d'œufs qui peuvent remplacer les œufs frais (10.2) et les autres produits à base d'œufs (10.3 et 10.4).

10.1 Œufs et produits à base d'œufs:

Les œufs entiers frais ne sont sensés pas contenir d'additifs. Cependant, des colorants peuvent être utilisés à des fins de décoration, de teinture ou de marquage des surfaces externes de la coquille des œufs. Dans le Système de classification des aliments, une note « à des fins de décoration, d'estampillage ou de marquage du produit » (traitement de surface) prévoit cet usage.

10.2 Produits à base d'œufs:

Produits qui peuvent être utilisés au lieu d'œufs frais dans les recettes ou en tant qu'aliment (par exemple, omelette). Ils sont produits à base d'œufs frais soit i) en mélangeant et en purifiant l'œuf entier; ou ii) en séparant le blanc du jaune d'œuf, puis en mélangeant et en purifiant séparément l'un et l'autre. L'œuf entier, le blanc ou le jaune ainsi purifié est ensuite transformé pour obtenir des œufs sous forme liquide, congelée ou séchée comme décrit ci-après.[65]

10.2.1 Produits à base d'œufs liquides:

L'œuf entier, le jaune ou le blanc est pasteurisé et conservé chimiquement (par exemple, par adjonction de sel).

---

64 *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 9: Traditional Oriental Seafood Products, Y.-W. Huang & C.-Y Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 264.

65 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414.

10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés:

L'œuf entier, le jaune ou le blanc est pasteurisé et congelé.

10.2.3 Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud:

Les sucres sont éliminés de l'œuf entier, du jaune ou du blanc, qui est ensuite pasteurisé et séché.

10.3 Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte:

Inclut les produits orientaux traditionnels en conserve, tels que les œufs de canard conservés au sel (*Hueidan*) et les « œufs de mille ans » traités en base alcaline (*pidan*).[66]

10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple, flans):

Inclut tous les produits prêts à la consommation et les produits obtenus à partir d'une préparation sèche. Exemples: flans et crème aux œufs. Inclut aussi les crèmes pâtissières utilisées en boulangerie fine (par exemple, pour les tartes).

11.0 Édulcorants, y compris le miel:

Inclut tous les sucres faisant l'objet d'une norme (11.1), les produits ne faisant pas l'objet d'une norme (11.2, 11.3, 11.4 et 11.6), et les édulcorants naturels (11.5 – miel).

11.1 Sucres raffinés et bruts:

Édulcorants nutritifs, tels que saccharose purifiée en totalité ou en partie (provenant de betterave sucrière et de canne à sucre), glucose (dérivé de l'amidon) ou fructose, qui entrent dans les catégories 11.1.1 à 11.1.5.

11.1.1 Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose:

Le sucre blanc est du saccharose purifié et cristallisé avec un pouvoir rotatoire d'au moins 99,7 ^{o}S. Le dextrose anhydre est du D-glucose purifié et cristallisé sans eau de cristallisation. Le dextrose monohydraté est du D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation. Le fructose est du D-fructose purifié et cristallisé.[67]

11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre:

Le sucre en poudre (sucre glace) est du sucre blanc finement pulvérisé, avec ou sans adjonction d'un agent anti-agglutinant. Le dextrose en poudre (dextrose glace) est du dextrose anhydre ou du dextrose monohydraté finement pulvérisé, ou un mélange des deux, avec ou sans adjonction d'un agent anti-agglutinant.[68]

11.1.3 « Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut:

Le « soft sugar blanc » est un sucre humide purifié à grains fins de couleur blanche. Le « soft sugar roux » est un sucre humide purifié à grains fins dont la couleur va du brun clair ou brun foncé. Le sirop de glucose est une solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir d'amidon et/ou d'inuline.[68] Le sirop de glucose déshydraté est du sirop de glucose dont l'eau a été partiellement éliminée. Le sucre de canne brut est du saccharose partiellement purifié et cristallisé obtenu à partir de jus de canne partiellement purifié sans autre purification.[68]

11.1.3.1 Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries:

Le sirop de glucose déshydraté, tel que décrit dans 11.1.3, utilisé pour la fabrication des confiseries entrant dans la catégorie 05.2 (par exemple, confiseries dures ou tendres).

11.1.3.2 Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries:

Le sirop de glucose, tel que décrit dans 11.1.3, utilisé pour la fabrication des bonbons entrant dans la catégorie 05.2 (par exemple, bonbons durs ou tendres).

11.1.4 Lactose:

Constituant naturel du lait qui s'obtient normalement à partir du lactosérum. Il peut être anhydre, contenir une molécule d'eau de cristallisation, ou être un mélange de ces deux formes.[67]

---

66 *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 8: Traditional Poultry and Egg Products, T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 240-244.

67 *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999).

68 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

11.1.5 Sucre blanc de plantation ou d'usine:

Saccharose purifié et cristallisé avec un pouvoir rotatoire d'au moins 99,5 °S.[67]

11.2 Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3:

Inclut les sucres en morceaux bruns ou jaunes à gros grains, comme le sucre Demerara.

11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, autres que les produits de la catégorie 11.1.3:

Inclut les sous-produits du raffinage du sucre (par exemple, molasses), le sucre inverti (mélange équimolaire de glucose et de fructose obtenu à partir de l'hydrolyse du saccharose)[69] et d'autres édulcorants, tels que le sirop de maïs à forte teneur en fructose, le sirop d'inuline à forte teneur en fructose et le sucre de maïs.

11.4 Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre):

Inclut tous les types de sirops de table (par exemple, sirop d'érable), les sirops pour produits de boulangerie fine et glaces (par exemple, sirop de caramel, sirops aromatisés), le sucre de palme et les nappages à base de sucre pour décoration (par exemple, sucre cristallisé coloré pour biscuits).

11.5 Miel:

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des secrétions de plantes. Les abeilles butinent le nectar ou les secrétions, qu'elles transforment en les combinant avec des matières spécifiques qu'elles secrètent, emmagasinent et laissent affiner et mûrir dans les rayons de la ruche.[69] Exemples: miel de fleurs sauvages et miel de trèfle.

11.6 Édulcorants de table, y compris ceux comprenant des édulcorant intenses:

Inclut des produits qui sont des préparations à base d'édulcorants intenses (par exemple, acésulfame K) et/ou de polyols (par exemple, sorbitol) et qui peuvent contenir d'autres additifs et/ou ingrédients nutritifs comme des hydrates de carbone. Ces produits sont commercialisés sous diverses formes: poudre, comprimés, cubes ou liquide.

12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades et produits à base de protéines:

Il s'agit d'une vaste catégorie qui inclut: des substances ajoutées aux aliments pour en exalter l'arôme et le goût (12.1 – sel et succédanés de sel ; 12.2 – Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par ex. assaisonnements pour nouilles instantanées) ; 12.3 – vinaigres; et 12.4 - moutardes), certains aliments préparés (12.5 –potages et bouillons; 12.6 – sauces et produits similaires; et 12.7 – salades (par ex. salades de pâtes, salades de pomme de terre) et pâtes à tartiner sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3), et des produits composés essentiellement de protéines de soja ou d'autres sources (lait, céréales ou légumes) (12.9 – assaisonnements et condiments à base de soja et 12.10 des produits protéiques autres que ceux à base de soja)

12.1 Sel et sel succédanés du sel:

Inclut le sel (12.1.1) et les succédanés du sel (12.1.2) utilisés comme assaisonnement.

12.1.1 Sel:

Se compose principalement de chlorure de sodium de qualité alimentaire. Inclut le sel de table, le sel iodé et le sel iodé fluoré, ainsi que le sel dendritique.

12.1.2 Succédanés du sel:

Les succédanés du sel sont des assaisonnements à teneur réduite en sodium, utilisés pour remplacer le sel dans les aliments.

12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées):

Cette catégorie décrit des produits utilisés pour exalter l'arôme et le goût des aliments.

12.2.1 Fines herbes et épices

Les fines herbes et les épices sont en générale d'origine botanique et peuvent être déshydratées et moulues ou non. Exemples de fines herbes: basilic, origan et thym. Exemples d'épices: graines de cumin et graines de carvi. Les épices se trouvent aussi en mélanges sous forme de poudre ou de pâte. Exemples de mélange

[69] *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. *Norme pour le miel* (CODEX STAN 12-1981).

d'épices: assaisonnement au piment fort, pâte à base de piment, pâte au curry, roux à base de curry, préparations sèches pour saler ou enduire les surfaces externes de la viande ou du poisson.

12.2.2 Assaisonnements et condiments

Les condiments incluent des assaisonnements, tels qu'attendrisseur de viande, sel d'oignon, sel d'ail, préparations pour assaisonnement de type oriental (*dashi*), nappage à répandre sur le riz (*furikake*, à base, par exemple, de flocons d'algues séchées, de graines de sésame et d'un assaisonnement) et assaisonnement pour nouilles. Le terme « condiments » tel qu'employé dans le Système de classification des aliments ne comprend pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde), ni d'autres condiments au vinaigre (par exemple les « relish »).

12.3 Vinaigres:

Liquide obtenu à partir de la fermentation acéteuse d'éthanol provenant d'une source appropriée (par exemple, vin, cidre). Exemples: vinaigre de cidre, vinaigre de vin, vinaigre de malt, vinaigre d'alcool, vinaigre de grain, vinaigre de raisin et vinaigre (de vin) de fruits.[70]

12.4 Moutardes:

Sauce condimentaire préparée à partir de graines de moutardes pulvérisées, souvent dégraissées, qui sont mélangées avec de l'eau, du vinaigre, du sel, de l'huile et d'autres épices pour former une sorte de purée, qui est ensuite raffinée. Exemples: moutarde de Dijon et moutarde « forte » (préparée à partir des graines dans leur cosse)[71].

12.5 Potages et bouillons:

Inclut les potages prêts à la consommation et les préparations. Les produits finis peuvent être à base d'eau (par exemple, consommé) ou de lait (par exemple, chowder).

12.5.1 Potages et bouillons prêts à la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteille ou congelés:

Produits à base d'eau ou de lait consistant en un bouillon de légumes, de viande ou de poisson avec ou sans d'autres ingrédients (par exemple, légumes, viande, nouilles). Exemples: bouillons, consommés, potages à base d'eau ou de lait, chowders et bisques.

12.5.2 Préparations pour potages et bouillons:

Potage concentré à reconstituer avec de l'eau et/ou du lait, avec ou sans adjonction d'autres ingrédients facultatifs (par exemple, légumes, viande, nouilles). Exemples: extrait de viande en poudre et en cubes; potages en poudre et potages concentrés (par exemple, *mentsuyu*); et bouillons en cube ou en poudre.

12.6 Sauces et produits similaires:

Inclut les sauces, jus et assaisonnements prêts à la consommation et les préparations à reconstituer avant consommation. Les produits prêts à la consommation sont divisés en sous-catégories correspondant aux produits émulsifiés (12.6.1) et non émulsifiés (12.6.2), alors que la sous-catégorie (12.6.3) comprend les préparations pour sauces émulsifiées et non émulsifiées.

12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon):

Sauces, jus et assaisonnements et trempettes obtenus principalement à partir d'une émulsion d'huile ou de matière grasse dans l'eau. Exemples: sauces pour salade (par exemple, vinaigrette, sauces dites italiennes, grecques, ranch), sauces pour sandwich (par exemple, mayonnaise à la moutarde), « salad cream » et autres sauces à base de corps gras et trempettes pour amuse-gueule à grignoter (par exemple, bacon et trempette pour cheddar, trempette à l'oignon).

12.6.2 Sauces non émulsifiées (par exemple, ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune):

Inclut les sauces, les jus et les assaisonnements à base d'eau, de lait de coco et de lait. Exemples: sauce barbecue, tomato ketchup, sauce au fromage, sauce Worcestershire, sauce Worcestershire épaisse de type oriental (sauce tonkatsu), sauce au piment, sauce aigre-douce pour cocktail et sauce blanche (à base de crème) (sauce préparée principalement avec du lait ou de la crème, des matières grasses en petite quantité (par exemple, beurre) et de la farine, avec ou sans assaisonnement ou épices).

---

70 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.
71 Ibid., p. 718.

12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande:

Produit concentré, en général sous forme de poudre, à mélanger avec de l'eau, du lait, de l'huile ou un autre liquide pour obtenir une sauce ou un jus. Exemples: préparations pour sauce au fromage, sauce hollandaise et sauce pour salade (par exemple, sauce dite italienne ou ranch).

12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauces de poisson):

Inclut les sauces liquides non émulsifiées qui peuvent être à base d'eau. Ces sauces peuvent être utilisées comme condiments ou ingrédients plutôt que comme jus proprement dit (par exemple, sur un rôti de bœuf). Exemples: sauce d'huîtres, sauce de soja et sauce de poisson thaïlandaise (*nam pla*).

12.7 Salades (par exemple, salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3):

Inclut les salades toutes prêtes, les pâtes à tartiner à base de lait, les pâtes à tartiner de type mayonnaise non normalisées et l'assaisonnement pour coleslaw (salade de choux).

12.8 Levure et produits similaires:

Inclut la levure de boulanger et le levain utilisés dans la fabrication des produits de boulangerie. Inclut les produits orientaux de type koji (riz ou blé malté avec *A. oryzae*) utilisés dans la production de boissons alcoolisées.

12.9 Epices et condiments à base de soja:

Inclut les produits qui sont dérivés des graines de soja ainsi que d'autres ingrédients destinés à l'emploi en tant qu'assaisonnements et condiments, comme les pâtes fermentés à base de soja et les sauces à base de soja.

12.9.1 Pâte de soja fermenté (par exemple, miso):

Le produit est à base de fèves de soja, de sel et d'eau et autres ingrédients utilisant le processus de fermentation. Sont inclus *dou jiang* (Chine), *doenjang* (République de Corée) ou *miso* (Japon) qui peuvent être utilisé dans la préparation de soupes ou de sauces ou comme assaisonnement.[54,72]

12.9.2 Sauce de soja:

Un assaisonnement liquide obtenu par fermentation des graines de soja, non fermentation (par ex. hydrolyse) des graines de soja, ou par hydrolyse des protéines végétales.

12.9.2.1 Sauce fermenté de soja:

Sauce claire, non émulsifiée, à base de fèves de soja, de céréales, de sel et d'eau, soumis à un processus de fermentation.

12.9.2.2 Sauce non fermentée de soja:

Sauce de soja non fermentée, qui est connue également sous le nom de sauce non brassée, peut être fabriqué à partir de protéines végétales telles que les graines de soja déshuilées, hydrolysées à l'acide (par ex. à l'acide chlorhydrique), neutralisées (par ex. au carbonate de soude) et filtrées**.**[73]

12.9.2.3 Autres sauces de soja:

Sauce non émulsifiée faite à partir de sauce de soja fermentée et/ou de sauce de soja non fermentée, avec ou sans sucre, avec ou sans processus de caramélisation.

12.10 Produits protéiques autres qu'à partir de soja:

Sont compris par exemple les protéines de céréales et les protéines végétales, produits analogues des ou produits de remplacement des produits standard, comme la viande, le poisson ou le lait. Sont compris les exemples: les analogues des protéines végétales, *fu* (un mélange de gluten (protéine végétale) et la farine qui est vendue séchée (cuite) ou crue et sert d'ingrédient, par ex. dans le potage miso).

13.0 Aliments destinés à une alimentation particulière:

Les aliments diététiques ou de régime sont expressément traités ou préparés pour répondre à des besoins diététiques correspondant à un état physique ou physiologique particulier et/ou à des maladies et troubles spécifiques. La composition de ces aliments doit être sensiblement différente de celle des aliments

[72] Ibid., pp. 173-181.
[73] Ibid., pp. 181-187.

ordinaires de nature comparable, si ces derniers existent.[74] Les aliments diététiques autres que ceux de la catégorie 13.0 sont inclus dans les catégories prévues pour les aliments ordinaires correspondants.[75]

13.1 Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers:

Aliments qui sont destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, tels que définis dans les sous-catégories 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3.

13.1.1 Préparations pour nourrissons:

Succédané du lait maternel pour nourrissons (jusqu'à l'âge de 12 mois) qui est préparé spécifiquement pour constituer la seule source de nutrition pendant les premiers mois de la vie jusqu'à l'introduction d'aliments complémentaires appropriés. Le produit se présente soit sous forme liquide, comme produit prêt à la consommation, soit en poudre pour être reconstitué. Ces produits, à l'exception de ceux de la catégorie 13.3.3, peuvent être à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés, ou de lait.

13.1.2 Préparations de suite:

Aliments destinés à être utilisés sous forme liquide dans le cadre de l'alimentation complémentaire pour nourrissons (de plus de 6 mois) et enfants en bas âge (de 1 à 3 ans).[76] Il s'agit d'aliments prêts à la consommation ou qui se présentent sous forme de poudre pour être reconstitués par adjonction d'eau. Ces produits, à l'exception de ceux de la catégorie 13.3.3, peuvent être obtenus à partir de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés à base de soja, ou de lait.

13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers:

Aliments destinés à des fins médicales spéciales qui sont spécialement transformés ou formulés pour le traitement diététique de nourrissons, qui sont présentés comme tels et ne peuvent être employés que sous surveillance médicale. Ils sont destinés à l'alimentation exclusive ou partielle de nourrissons dont la capacité d'ingérer, de digérer, d'absorber ou de métaboliser les aliments ordinaires ou certains de leurs éléments nutritifs se trouve limitée ou amoindrie, ou qui présentent d'autres besoins spéciaux en éléments nutritifs déterminés médicalement et dont le traitement ne peut être assuré ni par simple modification du régime alimentaire normal, ni par d'autres aliments diététiques ou de régime, ni par la combinaison de ces deux méthodes.[77]

13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge:

Aliments destinés aux nourrissons âgés de 6 mois et plus et à l'adaptation progressive des nourrissons et enfants en bas âge aux aliments ordinaires. Les produits peuvent être prêts à la consommation ou se présenter sous forme de poudre pour être reconstitués par adjonction d'eau, de lait ou de tout autre liquide approprié[78]. Sont exclues les préparations pour nourrissons (13.1.1), les préparations de sevrage (13.1.2) et les préparations destinées à des fins médicales spéciales (13.1.3).[79] Exemples: aliments diversifiés à base de céréales, de fruits, de légumes ou de viande de l'enfance dits « baby foods », « toddler foods » et « junior foods »; farine lactée, biscuits et biscottes pour enfants.

13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1):

Les aliments destinés à des fins médicales spéciales sont spécialement transformés ou formulés pour le traitement diététique de patients, sont présentés comme tels et ne peuvent être utilisés que sous surveillance médicale. Ils sont destinés à l'alimentation exclusive ou partielle de patients dont la capacité d'ingérer, de digérer, d'absorber ou de métaboliser les aliments ordinaires ou certains de leurs éléments nutritifs se trouve limitée ou amoindrie, ou qui présentent d'autres besoins spéciaux en éléments nutritifs déterminés médicalement et dont le traitement ne peut être assuré ni par simple modification du régime alimentaire normal, ni par d'autres aliments diététiques ou de régime, ni par une combinaison des deux méthodes.[78]

---

74 *Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés* (CODEX STAN 146-1985).

75 Par exemple, le soda de régime entre dans la catégorie 14.1.4.1 et la confiture à faible apport énergétique dans la catégorie 04.1.2.5.

76 *Norme pour les préparations de suite* (CODEX STAN 156-1987).

77 *Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales* (CODEX STAN 180-1991).

78 *Norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981).

79 *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« Baby Foods »)* (CODEX STAN 73-1981).

13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants:

Préparation alimentaire qui, sous forme de produit « prêt à la consommation » ou préparée conformément au mode d'emploi, est présentée comme susceptible de remplacer, en totalité ou en partie, l'alimentation quotidienne.[80] Inclut des produits à faible teneur énergétique, présentés comme « à faible teneur » en sucre et/ou en lipides, ou exempts de sucre- ou de lipides ou encore comme contenant des succédanés du sucre et/ou de lipides.

13.5 Aliments diététiques (tels que: aliments complémentaires à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4, et 13.6:

Produits de haute valeur nutritive, présentés sous forme liquide ou solide (par exemple, barres à teneur élevée en protéines), à consommer dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré comme apport nutritif complémentaire. Ces produits ne sont pas destinés à faciliter la perte de poids, ni à faire partie d'un régime médical.

13.6 Compléments alimentaires:

Inclut les vitamines et sels minéraux de complément présentés sous forme liquide ou en comprimés sous forme de doses individuelles – capsules, comprimés, poudre, solutions, etc., là où les juridictions nationales règlementent ces produits comme des produits alimentaires.[81]

14.0 Boissons, à l'exclusion des produits laitiers:

Cette grande catégorie est divisée en deux catégories subsidiaires: boissons sans alcool (14.1) et boissons alcoolisées (14.2). Les boissons à base de lait sont incluses dans la catégorie 01.1.2.

14.1 Boissons sans alcool:

Cette catégorie inclut les eaux, plates ou gazeuses (14.1.1), les jus de fruits et de légumes (14.1.2), les nectars de fruits et de légumes (14.1.3), les boissons gazeuses et non gazeuses aromatisées à base d'eau (14.1.4) et les boissons en infusion ou en percolation à base d'eau, telles que le café et le thé (14.1.5).

14.1.1 Eaux:

Inclut les eaux naturelles (14.1.1.1) et les autres eaux en bouteille (14.1.1.2), les eaux de chaque catégorie pouvant être gazeuses ou non.

14.1.1.1 Eaux minérales naturelles et eaux de source:

Eaux provenant directement de la source et conditionnées à proximité de celle-ci, caractérisées par la présence de certains sels minéraux en proportions relatives et d'oligo-éléments ou d'autres constituants. L'eau minérale naturelle peut être naturellement gazeuse (gaz carbonique provenant de la source), gazéifiée (par addition de gaz carbonique d'autre provenance), dégazéifiée (la teneur en gaz carbonique est inférieure à celle de l'eau à la source, de sorte qu'elle ne dégage pas spontanément de gaz carbonique dans des conditions normales de température et de pression) ou renforcée (au gaz carbonique de la source). Elle peut aussi être non gazeuse (exempte de gaz carbonique libre).[82]

14.1.1.2 Eaux de table et eaux de Seltz:

Inclut des eaux, autres que les eaux de source naturelles, qui peuvent être gazéifiées par adjonction de gaz carbonique et traitées par filtration, désinfection ou tout autre procédé approprié. Ces eaux peuvent contenir des sels minéraux ajoutés. Les eaux, gazéifiées ou non, contenant des aromatisants font partie de la catégorie 14.1.4. Exemples: eau de table, eau embouteillée avec ou sans adjonction de sels minéraux, eau purifiée, eau de Seltz, eau gazéifiée et eau pétillante.

14.1.2 Jus de fruits et de légumes:

Cette catégorie ne comprend que les jus de fruits et de légumes. Les boissons à base de jus de fruits et de légumes font partie de la catégorie 14.1.4.2. Les mélanges de jus de fruits et de légumes sont classés séparément selon leurs composantes (jus de fruits (14.1.2.1) et jus de légumes (14.1.2.3)).

14.1.2.1 Jus de fruits:

Le jus de fruits est le liquide non fermenté mais fermentescible tiré de la partie comestible de fruits sains, parvenus au degré de maturation approprié et frais, ou de fruits conservés dans de saines conditions par

---

80 *Norme pour préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants* (CODEX STAN 181-1991) et *Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible* (CODEX STAN 203-1995).

81 *Directives concernant les compléments en vitamines et sels minéraux* (CAC/GL 55-2005).

82 *Norme pour les eaux minérales naturelles* (CODEX STAN 108-1981).

des moyens adaptés. Le jus est obtenu par des procédés adaptés qui conservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles du fruit dont il provient. Le jus peut être trouble ou clair et peut contenir des substances aromatiques et des composés volatiles, restitués (dans les limites correspondant au type de fruit) à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruit et soient obtenus par des moyens physiques adaptés. De la pulpe et des cellules, obtenues par des moyens physiques adaptés et provenant des mêmes espèces de fruit, peuvent être ajoutées. Un jus simple est obtenu à partir d'un seul type de fruit. Un jus mélangé est obtenu en mélangeant deux ou plusieurs jus ou jus et purées de différents types de fruit. Le jus de fruits peut être obtenu, par exemple, par pression directe par des procédés d'extraction mécaniques, en reconstituant du jus de fruits concentré (catégorie 14.1.2.3) avec de l'eau ou, dans certaines situations, par extraction hydrique du fruit entier (comme le jus de pruneau extrait de pruneaux séchés)[83]. Exemples: jus d'orange, jus de pomme, jus de cassis, jus de citron, jus orange-mangue et eau de coco.

14.1.2.2 Jus de légumes:

Le jus de légumes est le liquide non fermenté mais fermentescible destiné à la consommation directe obtenu par extraction mécanique, broyage et/ou tamisage d'un ou plusieurs légumes frais et sains, conservés exclusivement par des moyens physiques. Le jus peut être clair, trouble ou riche en pulpe. Il peut avoir été concentré et reconstitué avec de l'eau. Les produits peuvent provenir d'un seul légume (par exemple, carotte) ou d'un mélange de légumes (par exemple, carottes et céleri).

14.1.2.3 Concentrés de jus de fruits:

Le concentré de jus de fruits est un produit qui correspond à la définition donnée pour la catégorie 14.1.2.1 et qui est obtenu par élimination physique de l'eau du jus de fruit en quantité suffisante pour porter la valeur Brix à un niveau supérieur de 50 pour cent au moins à la valeur x établie pour le jus reconstitué du même fruit. Pour la production de jus destiné à être concentré, des procédés adaptés sont utilisés et peuvent être associés à la diffusion concomitante de cellules ou de pulpe de fruit dans l'eau, à condition que les solides solubles dont l'eau a été extraite soient ajoutés au jus d'origine, avant concentration. Les concentrés de jus de fruits peuvent contenir (dans les limites correspondant à la même espèce de fruit) des substances aromatiques et des composés volatiles restitués, qui doivent tous provenir des mêmes types de fruit et être obtenus par des moyens physiques. De la pulpe et des cellules, obtenues par des moyens physiques adaptés et provenant de la même espèce de fruit, peuvent être ajoutés.[84] Les concentrés sont vendus sous forme de liquide ou de sirop ou bien congelés, pour la préparation de jus prêt à la consommation par addition d'eau. Exemples: concentré de jus d'orange congelé et concentré de jus de citron.

14.1.2.4 Concentrés de jus de légumes:

Obtenus par élimination physique de l'eau du jus de légumes. Vendus sous forme de liquide ou de sirop ou encore congelés, pour la préparation de jus prêt à la consommation par addition d'eau. Exemple: concentré de jus de carotte.

14.1.3 Nectars de fruits et de légumes:

Les nectars de fruits et de légumes sont des boissons obtenues à partir de purées, de jus ou de concentrés de fruit ou de légume, mélangés avec de l'eau et du sucre, du miel, des sirops et/ou d'autres édulcorants.[84] Les mélanges de nectars de fruit et de légume sont classés sous la même rubrique que leurs composantes (c'est-à-dire, nectar de fruit (14.1.3.1) et nectar de légume (14.1.3.2)).

14.1.3.1 Nectar de fruit:

Le nectar de fruit est le produit non fermenté mais fermentescible obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans adjonction de sucre, miel, sirops et/ou édulcorants, à du jus de fruit, du jus de fruit concentré, des purées de fruits ou des purées de fruits concentrées ou à un mélange de ces produits. Les nectars de fruit peuvent contenir des substances aromatiques, des composés volatiles, de la pulpe et des cellules ajoutées, à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruit et soient obtenus par des moyens physiques ad adaptés. Ces produits peuvent provenir d'un seul fruit ou d'un mélange de fruits.[84] Exemples: nectar de poire et nectar de pêche.

14.1.3.2 Nectar de légume:

Produit obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans adjonction de sucre, de miel et/ou d'autres édulcorants, à un jus de légumes ou à un jus de légumes concentré ou à un mélange de ces produits. Le produit peut provenir d'un seul légume ou d'un mélange de légumes.

---

83 *Norme générale pour le jus et nectars de fruits* (CODEX STAN 247-2005).

14.1.3.3 Concentré de nectar de fruit:

Préparé par élimination physique de l'eau du nectar de fruit ou de ses produits de départ.[84] Vendu sous forme de liquide ou de sirop ou encore congelé, pour la préparation de nectar prêt à la consommation par addition d'eau. Exemples: concentré de nectar de poire et concentré de nectar de pêche.

14.1.3.4 Concentré de nectar de légume:

Préparé par élimination physique de l'eau du nectar de légume. Vendu sous forme de liquide ou de sirop ou encore congelé, pour la préparation de nectar prêt consommer par addition d'eau.

14.1.4 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées:

Inclut toutes les variétés et tous les concentrés gazeux et non gazeux. Inclut les produits obtenus à partir de jus de fruits et de légumes.[84] Inclut aussi les boissons à base de café, de thé et de plantes aromatiques.

14.1.4.1 Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses:

Inclut les boissons aromatisées à base d'eau avec adjonction de gaz carbonique, d'édulcorants nutritifs, non nutritifs et/ou intenses et d'autres additifs alimentaires autorisés. Inclut gaseosa (boissons à base d'eau avec adjonction de gaz carbonique, d'édulcorant et d'arôme) et sodas de type colas, pepper, boissons obtenues à partir de racines de plantes comestibles, citron-lime et agrumes, allégés en sucre et classiques. Ces boissons peuvent être claires ou troubles et contenir des matières particulaires (par exemple, morceaux de fruits).Inclut les boissons dites « énergétiques » qui sont gazéifiées et présentent des teneurs élevées en nutriments et d'autres ingrédients (par exemple, caféine, taurine, carnitine).

14.1.4.2 Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punchs et poudres du type Kool-aid:

Inclut les boissons aromatisées à base d'eau sans adjonction de gaz carbonique, les boissons à base de jus de fruits et de légumes (par exemple, boissons à base d'amandes, d'anis, de noix de coco et de ginseng), les boissons de type Kool-aid aromatisées (par exemple, limonade, orangeade), les boissons non alcoolisées à base d'agrumes, capile groselha, les boissons à l'acide lactique, les boissons à base de café et de thé prêtes à la consommation, avec ou sans lait ou extrait sec de lait, et les boissons à base de plantes (par exemple, thé glacé, thé glacé aromatisé aux fruits, cappuccino en boîte réfrigéré) ainsi que les boissons pour sportifs contenant des électrolytes. Ces boissons peuvent être claires ou contenir des matières particulaires (par exemple, morceaux de fruits) et peuvent être sucrées avec du sucre ou un édulcorant intense non nutritif ou non sucrées. Inclut les boissons dites « énergétiques » qui ne sont pas gazéifiées et présentent des teneurs élevées en nutriments et d'autres ingrédients (par exemple, caféine, taurine, carnitine).

14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons aromatisée à base d'eau:

Inclut les concentrés sous forme de poudre, de sirop ou de liquide, ou congelés, pour la préparation de boissons sans alcool à base d'eau, gazeuses ou non gazeuses, par adjonction d'eau ou d'eau gazeuse. Exemples: sirops de distributeur (par exemple, sirop de cola), sirops de fruits pour boissons sans alcool, concentrés congelés ou en poudre pour limonade et mélanges pour thé glacé.

14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao:

Inclut les produits prêts à la consommation (par exemple, en boîte), et leurs mélanges et concentrés. Exemples: boissons chaudes à base de chicorée (postum), thé de riz, thé de mate et mélanges pour boissons chaudes à base de café et de thé (par exemple, café instantané, poudre pour boissons chaudes de type cappuccino). Les grains de café traités pour la fabrication de produits à base de café sont également inclus. Le cacao prêt à la consommation entre dans la catégorie 01.1.2, et les préparations à base de cacao dans la catégorie 05.1.1.

14.2 Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool:

Les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool entrent dans la même catégorie que les boissons alcoolisées.

14.2.1 Bière et boissons maltées:

Boissons alcoolisées obtenues à partir d'orge germée (malt), de houblon, de levure et d'eau. Exemples: ale, bière brune, bière blanche, pilsner, bière lager, oud bruin beer, Obergariges Einfachbier, bière légère, bière de table, liqueur de malt, porter, stout et barleywine.[85]

[84] Les jus de fruits et de légumes proprement dit entrent dans les catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.2, respectivement.

14.2.2 Cidre et poiré:

Vins de fruits obtenus à partir de pommes (cidre) et de poires (poiré). Inclut aussi le cidre bouché.[86]

14.2.3 Vins:

Boisson alcoolisée obtenue exclusivement à partir de la fermentation partielle ou totale de raisin frais, foulé ou non, ou de moût de raisin (jus).[87]

14.2.3.1 Vin non pétillant:

Vin (blanc, rouge ou rosé, sec ou doux) pouvant contenir jusqu'à 0,4g/100 ml (4000 mg/kg) de gaz carbonique à 20 °C.

14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants:

Vins dans lesquels la carbonatation se produit durant la fermentation, soit en bouteille soit en cuve close. Inclut aussi les vins carbonatés dans lesquels le gaz carbonique est en partie ou totalement d'origine exogène. Exemples: spumante et vin « cold duck ».[87]

14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels:

Vins produits par: i) la fermentation de moût de raisin (jus) à forte teneur en sucre; ou ii) le mélange de jus de raisin concentré avec du vin; ou iii) le mélange de moût fermenté et d'alcool. Exemples: vin de dessert.[87]

14.2.4 Vins (autres que de raisin):

Inclut les vins obtenus à partir de fruits autres que les raisins, les pommes et les poires,[88] ou à partir d'autres produits agricoles, y compris les grains (par exemple, riz). Ces vins peuvent être pétillants ou non. Exemples: vin de riz (sake) et vins de fruits pétillants et non pétillants.

14.2.5 Hydromel:

Liqueur alcoolisée obtenue à partir de miel fermenté, de malt et d'épices, ou seulement de miel. Inclut le vin de miel.[87]

14.2.6 Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool:

Inclut tous les spiritueux obtenus à partir de céréales (par exemple, maïs, orge, seigle, blé), tubercules (par exemple, pomme de terre), fruits (par exemple, raisin, baies) ou sucre de canne qui titrent plus de 15 pour cent d'alcool. Exemples: apéritifs, eaux-de-vie de raisins (vin distillé), cordiaux, liqueurs (y compris liqueurs émulsifiées), bagaceira belha (grappa du Portugal; bagaceira est une boisson provenant de la distillation de bagaço (pressurage des pellicules, pépins et rafles du raisin)), eau-de-vie (brandy), gin, grappa (eau-de-vie italienne obtenue par distillation de résidus de raisins pressés), marc (eau-de-vie obtenue par distillation de résidus de raisins ou de pommes), korn (eau-de-vie de grain (schnapps) d'Allemagne, obtenue en général à partir de seigle (Roggen), parfois de blé (Weizen) ou des deux (Getreide); aussi dénommé Kornbrantt ou Kornbranttwein)[89], mistela (aussi mistelle (France) et jeropico (Afrique du Sud); jus de raisin dont la fermentation a été arrêtée par une addition d'alcool), ouzo (eau-de-vie grecque aromatisée à l'anis), rhum, tsikoudia (eau-de-vie de marc provenant de Crète), tsipouro (eau-de-vie de marc de raisin de certaines régions de la Grèce), wienbrand (type d'eau-de-vie de raisin inventée par Hugo Asbach, Rudesheim (Allemagne); littéralement, « vin brûlé »)[90], cachaça (liqueur brésilienne faite à partir de jus de canne à sucre distillé fermenté)[90], tequila, whisky et vodka.[87,91,92]

14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool):

Inclut toutes les boissons alcoolisées ne faisant pas l'objet d'une norme. Bien que la plupart de ces produits contiennent moins de 15 pour cent d'alcool, certains produits aromatisés traditionnels ne faisant pas l'objet d'une norme peuvent titrer jusqu'à 24 pour cent d'alcool. Exemples: vins, cidre et poiré aromatisés; vins d'apéritifs; americano; batidas (boissons obtenues à partir de cachaça, de jus de fruits ou de lait de coco et, éventuellement, de lait concentré sucré)[91]; bitter soda et bitter vino; clarea (aussi claret ou clary; mélange de miel, de vin blanc et d'épices; très proche de l'hippocras, qui est fait avec du vin rouge); boissons alcoolisées

---

85 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644.
86 Ibid. pp. 669-679.
87 Ibid. p, 654. OIV – Code international des pratiques œnologiques.
88 Les vins faits à partir de raisin entrent dans la catégorie 14.2.3; et les « vins » de pomme (cidre) et de poire (poiré) sont inclus dans la catégorie 14.2.2.
89 *The Wordswoth Dictionary of Drink*, N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.
90 *Insight Guide: Rio de Janeiro*, APA Publications, GmBH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, p. 241.
91 *OIV Lexique de la Vigne*.
92 Voir aussi: Glossaire des termes portugais: www.bar-do-binho.com/help.htm

jurubeba (obtenues à partir d'une plante locale, *Solanum paniculatum*, du nord du Brésil et d'autres régions d'Amérique du Sud); negus (sangria; boisson forte obtenue à partir de vin de porto, de sucre, de citron et d'épices); sod, saft, et sodet; vermouth; zurra (dans le sud de l'Espagne, sangria faite avec des pêches ou des nectarines; aussi terme espagnol désignant un vin épicé obtenu à partir de vin froid ou chaud, de sucre, de citron, d'oranges ou d'épices); amazake (boisson sucrée peu alcoolisée (<1 pour cent d'alcool) obtenue à partir du riz par koji; mirin (boisson sucrée alcoolisée (<10 pour cent d'alcool) obtenue à partir d'un mélange de shoochuu (spiritueux), de riz et de koji); « malternatives » et cocktails préparés (mélanges de boissons alcoolisées, liqueurs, vins, essences, extraits de fruits et de plantes, etc. commercialisés sous forme de produits prêts à la consommation ou de préparations). Les boissons rafraîchissantes sont composées de bière, de boissons maltées, de boissons à base de vin ou de spiritueux, de jus de fruit(s) et d'eau de Seltz (pour les boissons gazeuses).[87,92,93]

15.0 Amuse-gueule salés:

Inclut tous les types d'amuse-gueule salés.

15.1 Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses):

Inclut tous les amuse-gueule aromatisés ou non, autres que les crackers non sucrés (catégorie 07.1.2). Exemples: pommes chips, pop-corn, pretzels, crackers de riz (*senbei*), crackers aromatisés (par exemple, au fromage), *bhujia* (namkeen; amuse-gueule obtenu à partir d'un mélange de farines, maïs, pommes de terre, sel, fruits séchés, arachides, épices, colorants, arômes et antioxygènes) et *papads* (préparés à partir de farine de riz trempé ou de farine de haricot mungo ou de pois à vache, mélangée avec du sel et des épices, et présentés sous forme de boulettes ou de galettes).

15.2 Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés et les mélanges (avec, par exemple, des fruits secs):

Inclut tous les types de fruits à coque entiers transformés selon des procédés consistant par exemple à griller par séchage, torréfier, mariner ou cuire, avec ou sans la coque, salés ou non salés. Les fruits à coque enrobés de yogourt, céréales ou miel et les amuse-gueule à base de fruits à coque, de raisins secs et de céréales (du type « trail mix») entrent dans cette catégorie. Les fruits à coque enrobés de chocolat appartiennent à la catégorie 05.1.4, et les fruits à coque enrobés de chocolat d'imitation sont inclus dans la catégorie 05.1.5.

15.3 Amuse-gueule à base de poisson:

Il s'agit de crackers salés aromatisés au poisson, aux produits à base de poisson ou aux aromatisants à goût de poisson. Les poissons séchés proprement dits qui peuvent être consommés en tant qu'amuse-gueule appartiennent à la catégorie 09.2.5, et les amuse-gueule à base de viande séchée (par exemple, beef jerky, pemmican) entrent dans la catégorie 08.3.1.2.

16.0 Aliments préparés:

Ces aliments ne sont pas inclus dans les autres catégories d'aliments (01-15) et devraient être examinés sur la base du cas par cas. Les aliments composites sont des mélanges de composants multiples (par exemple, viande, sauce, grain, fromage, légumes); Les composants sont inclus dans d'autres catégories d'aliments. Les aliments composites demandent une préparation minimale par le consommateur (par ex, échauffement, décongélation, réhydratation). Les dispositions pour les additifs seront répertoriées dans cette catégorie d'aliments dans le GSFA uniquement si l'additif est nécessaire: (i) uniquement pour avoir une fonction technologique dans l'aliment composite tel qu'il est vendu au consommateur ; ou (ii) à un niveau d'emploi qui a une fonction technologique intentionnelle dans l'aliment composite qui excède le niveau d'emploi qui peut être justifié par le transfert des composants individuels.

[93] *Alexis Lichinne's New Encyclopedia of Wine and Spirits*, 3rd Ed. Voir aussi: rain-tree.com/jurubeba.htm, www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html, et wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm.

APPENDICE C

RÉFÉRENCES CROISÉES DES NORMES CODEX DE PRODUIT ET DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES UTILISÉ DANS L'ÉLABORATION DE LA NGAA

Appendice C - Classée par référence de la Norme Codex

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
3-1981	Saumon en conserve	09.4
12-1981	Miel	11.5
13-1981	Tomates en conserve	04.2.2.4
17-1981	Purée de pomme en conserve	04.1.2.4
19-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (norme générale)	02.1
33-1981	Huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	02.1.2
36-1981	Poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	09.2.1
37-1981	Crevettes en conserve	09.4
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons comestibles)	04.2.1.1
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons salés, au vinaigre, ou avec huiles végétales)	04.2.2.3
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons stérilisés)	04.2.2.4
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons surgelés)	04.2.2.1
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (concentrés, concentres secs ou extraits)	04.2.2.6
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (fermentés)	04.2.2.7
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (produits dérivés)	04.2.2
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (y compris champignons lyophilisés, granules de champignons et poudres de champignons)	04.2.2.2
39-1981	Champignons comestibles sèches	04.2.2.2
40R-1981	« Chanterelles » fraîches (norme régionale)	04.2.1.1
41-1981	Petits pois surgelés	04.2.2.1
42-1981	Ananas en conserve	04.1.2.4
52-1981	Fraises surgelées	04.1.2.1
53-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel) (succédanés de sel)	12.1.2
53-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel) (aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium)	13.0
57-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate en conserve)	04.2.2.4
57-1981	Concentrés de tomates traités (purée de tomate)	04.2.2.5
57-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate)	04.2.2.6
60-1981	Framboises en conserve	04.1.2.4
62-1987	Fraises en conserve	04.1.2.4
66-1981	Olives de table	04.2.2.3
67-1981	Raisins secs	04.1.2.2

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
69-1981	Framboises surgelées	04.1.2.1
70-1981	Thon et la bonite en conserve	09.4
72-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations pour nourrissons)	13.1.1
72-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales)	13.1.3
73-1981	Aliments diversifiés de l'enfance ("baby foods")	13.2
74-1981	Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	13.2
75-1981	Pêches surgelées	04.1.2.1
76-1981	Myrtilles surgelées	04.1.2.1
77-1981	Épinards surgelés	04.2.2.1
78-1981	Cocktail de fruits en conserve	04.1.2.4
86-1981	Beurre de cacao	05.1.3
87-2003	Chocolat et les produits de chocolat	05.1.4
88-1981	Corned Beef	08.3.2
89-1981	Luncheon Meat	08.3.2
90-1981	Chair de crabe en conserve	09.4
92-1981	Crevettes surgelées	09.2.1
94-1981	Sardines et produits du type sardines en conserve	09.4
95-1981	Langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés	09.2.1
96-1981	Jambon cuit	08.2.2
97-1981	Épaule de porc cuite	08.2.2
98-1981	Chopped Meat	08.3.2
99-1981	Macédoine de fruits tropicaux en conserve	04.1.2.4
103-1981	Myrtilles américaines surgelées	04.1.2.1
105-1981	Cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres	05.1.1
108-1981	Eaux minérales naturelles	14.1.1.1
110-1981	Brocolis surgelés	04.2.2.1
111-1981	Choux-fleurs surgelés	04.2.2.1
112-1981	Choux de Bruxelles surgelés	04.2.2.1
113-1981	Haricots verts et les haricots beurre surgelés	04.2.2.1
114-1981	Pommes de terre frites surgelées	04.2.2.1
115-1981	Cornichons (concombres) en conserve	04.2.2.3
117-1981	Bouillons et consommés	12.5
118-1981	Aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten	13.3
119-1981	Poisson en conserve	09.4
130-1981	Abricots secs	04.1.2.2
131-1981	Pistaches non décortiquées	04.2.1.1
141-1983	Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	05.1.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
143-1985	Dattes (enrobées)	04.1.1.2
143-1985	Dattes (frais)	04.1.1.1
145-1985	Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	04.2.2.4
150-1985	Sel de qualité alimentaire	12.1.1
151-1985	Gari	04.2.2.7
152-1985	Farine de blé	06.2.1
153-1985	Maïs	06.1
154-1985	Farine complète de maïs	06.2.1
155-1985	Farine de maïs dégermé et le gruau de maïs dégermé	06.2.1
156-1987	Préparations de suite	13.1.2
160-1987	Chutney de mangue	04.1.2.6
163-1987	Produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé	12.10
165-1989	Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée	09.2.1
166-1989	Bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire	09.2.2
167-1989	Poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés	09.2.5
169-1989	Mil chandelle en grains entiers et décortiqués	06.1
170-1989	Farine de mil chandelle	06.2.1
171-1989	Certains légumes secs	04.2.1.1
172-1989	Sorgho en grains	06.1
173-1989	Farine de sorgho	06.2.1
174-1989	Matières protéiques végétales (MPV)	12.10
175-1989	Matières protéiques de soja (MPS)	06.8.8
176-1989	Farine comestible de manioc	06.2.1
177-1991	Noix de coco râpée desséchée	04.1.2.2
178-1991	Semoule et farine de blé dur	06.2.1
181-1991	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	13.4
182-1993	Ananas	04.1.1.1
183-1993	Papayes	04.1.1.1
184-1993	Mangues	04.1.1.1
185-1993	Nopals	04.2.1.1
186-1993	Figues de barbarie	04.2.1.1
187-1993	Caramboles	04.1.1.1
188-1993	Maïs nain	04.2.1.1
189-1993	Ailerons de requin séchés	09.2.5
190-1995	Filets de poisson surgelés	09.2.1
191-1995	Calmars crus surgelés	09.1.2
196-1995	Litchis	04.1.1.1
197-1995	Avocats	04.2.1.1
198-1995	Riz	06.1
199-1995	Blé et le blé dur	06.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
200-1995	Arachides	04.2.1.1
201-1995	Avoine	06.1
202-1995	Couscous	06.1
203-1995	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	13.4
204-1997	Mangoustans	04.1.1.1
205-1997	Bananes	04.1.1.1
207-1999	Laits en poudre et la crème en poudre	01.5.1
208-1999	Fromages en saumure	01.6.2.1
210-1999	Huiles végétales portant un nom spécifique	02.1.2
211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique	02.1.3
212-1999	Sucres (lactose)	11.1.4
212-1999	Sucres (sirop de glucose, glucose déshydraté, sucre mou (soft sugar) blanc, sucre brun, sucre de canne brut)	11.1.3
212-1999	Sucres (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose)	11.1.1
212-1999	Sucres (sucre de plantation ou sucre d'usine)	11.1.5
212-1999	Sucres (sucre en poudre ou dextrose en poudre)	11.1.2
213-1999	Limes	04.1.1.1
214-1999	Pamplemousses (*Citrus grandi*)	04.1.1.1
215-1999	Goyaves	04.1.1.1
216-1999	Chayottes	04.1.1.1
217-1999	Limes mexicaines	04.1.1.1
218-1999	Gingembre	04.2.1.1
219-1999	Pomelos (*Citrus paradisi*)	04.1.1.1
220-1999	Longanes	04.1.1.1
221-2001	Fromages non affinés, y compris le fromage frais	01.6.1
222-2001	Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	09.2.5
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
224-2001	Choux caraïbes	04.2.1.1
225-2001	Asperges	04.2.1.1
226-2001	Physalis	04.1.1.1
227-2001	Eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux naturelles)	14.1.1.2
236-2003	Anchois bouillis salés séchés	09.2.5
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
238-2003	Manioc doux	04.2.1.1
240-2003	Produits aqueux à base de noix de coco - lait de coco et crème de coco	04.1.2.8
241-2003	Pousses de bambou en conserve	04.2.2.4
242-2003	Fruits à noyaux en conserve	04.1.2.4
243-2003	Laits fermentés (aromatisés, non traités thermiquement et traités thermiquement après fermentation)	01.7
243-2003	Laits fermentés (nature)	01.2.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
243-2003	Laits fermentés (nature, non traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.1
243-2003	Laits fermentés (nature, traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.2
243-2003	Laits fermentés (boissons à base de lait fermenté, nature our aromatisée, traités ou non-traités thermiquement après fermentation)	01.1.2
244-2004	Hareng de l'atlantique salé et les sprats salés	09.2.5
245-2004	Oranges	04.1.1.1
246-2005	Ramboutans	04.1.1.1
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentratés de jus de fruits)	14.1.2.3
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentratés de nectars de fruits)	14.1.3.3
247-2005	Jus et nectars de fruits (jus de fruits)	14.1.2.1
247-2005	Jus et nectars de fruits (nectars de fruits)	14.1.3.1
249-2006	Nouilles instantanées	06.4.3
250-2006	Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	01.3.2
251-2006	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	01.5.2
252-2006	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	01.3.2
253-2006	Fromages de lactosérum	02.2.2
254-2007	Certains agrumes en conserve	04.1.2.4
255-2007	Raisins de table	04.1.1.1
256-2007	Matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	02.2.2
257R-2007	Houmous avec tahiné en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
258R-2007	*Foul Medemes* en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
259R-2007	Tahiné (norme régionale)	04.2.2.6
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits au vinaigre)	04.1.2.3
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits fermentés)	04.1.2.10
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes au vinaigre)	04.2.2.3
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes fermentés)	04.2.2.7
262-2007	Mozzarella	01.6.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Danbo	01.6.2.1
265-1966	Édam	01.6.2.1
266-1966	Gouda	01.6.2.1
267-1966	Havarti	01.6.2.1
268-1966	Samsoe	01.6.2.1
269-1967	Emmental	01.6.2.1
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
272-1968	Provolone	01.6.2.1
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
275-1973	Fromage crémeux (Rahmfrischkäse)	01.6.1
276-1973	Camembert	01.6.2.1
277-1973	Brie	01.6.2.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
278-1978	Fromage à pâte extra dure à râper	01.6.2.1
279-1971	Beurre	02.2.1.1
280-1973	Produits à base de matières grasses laitières	02.1.1
281-1971	Lait concentré	01.3.1
282-1971	Laits concentrés sucrés	01.3.1
283-1978	Fromage (affinés, y compris affinés avec moisissures)	01.6.2.1
283-1978	Fromage (non affinés, y compris le fromage frais) - voir aussi CODEX STAN 221-2001	01.6.1
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage de lactosérum)	01.6.3
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage à base de protéines lactosériques)	01.6.6
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes fermentées et crèmes acidifiées)	01.4.3
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes reconstituées, crèmes recombinées, crèmes liquides préemballées)	01.4.1
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes à fouetter, crèmes emballées sous pression, crèmes fouettées)	01.4.2
289-1995	Poudres de sérum	01.8.2
290-1995	Caséine alimentaire et produits dérivés	01.5.1
291-2010	Caviar d'esturgeon	09.3.3
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (vivants)	09.1.2
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, réfrigérés, décortiqués)	09.1.2
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, congelés)	09.2.1
293-2008	Tomates	04.2.1.1
294R-2009	Pâte de soja fermentée au piment fort (norme régionale)	04.2.2.7
296-2009	Confitures, gelées et marmelades	04.1.2.5
297-2009	Certains légumes en conserve	04.2.2.4
298R-2009	Pâte de soja fermentée (norme régionale)	12.9.1
299-2010	Pommes	04.1.1.1
300-2010	Manioc amaire	04.2.1.1
301R-2011	Farine de sagou comestible (norme régionale)	06.2.1
302-2011	Sauce de poisson	12.6.4
303-2011	Tamarillos	04.2.1.1
304R-2011	Coriandre de Mexique (norme régionale)	04.2.1.1
305R-2011	Lucuma (norme régionale)	04.1.1.1
306R-2011	Sauce chili (norme régionale)	12.6.2
307-2011	Piments forts	04.2.1.1
308R-2011	Harissa (norme régionale)	04.2.2.6
309R-2011	Halva avec tahiné (halwa shamia) (norme régionale)	05.2.2
310-2013	Grenade	04.2.1.1
311-2013	Poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	09.2.5

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (frais)	09.1.2
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (congelés)	09.2.1
313R-2013	Tempeh (norme régionale)	06.8.6
314R-2013	Pâte de dattes (norme régionale)	04.1.2.8
315-2014	Produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (frais)	09.1.2
315-2014	Produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (congelés)	09.2.1
316-2014	Fruits de la passion	04.1.1.1
317-2014	Durian	04.1.1.1
318-2014	Okra	04.2.1.1
319-2015	Certains fruits en conserve	04.1.2.4
320-2015	Légumes surgelés	04.2.2.1
321-2015	Produits à base de ginseng (ginseng séché, ginseng racine entière séché, ginseng étuvé et séché)	04.2.2.2
321-2015	Produits à base de ginseng (extrait de ginseng, extrait de ginseng racine entière, extrait de ginseng étuvé)	04.2.2.6

Appendice C - Classée par titre de la Norme Codex

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
40R-1981	« Chanterelles » fraîches (norme régionale)	04.2.1.1
130-1981	Abricots secs	04.1.2.2
189-1993	Ailerons de requin séchés	09.2.5
118-1981	Aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten	13.3
53-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel) (succédanés de sel)	12.1.2
53-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel) (aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium)	13.0
73-1981	Aliments diversifiés de l'enfance ("baby foods")	13.2
74-1981	Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	13.2
182-1993	Ananas	04.1.1.1
42-1981	Ananas en conserve	04.1.2.4
236-2003	Anchois bouillis salés séchés	09.2.5
200-1995	Arachides	04.2.1.1
225-2001	Asperges	04.2.1.1
197-1995	Avocats	04.2.1.1
201-1995	Avoine	06.1
205-1997	Bananes	04.1.1.1
166-1989	Bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire	09.2.2
279-1971	Beurre	02.2.1.1
86-1981	Beurre de cacao	05.1.3
199-1995	Blé et le blé dur	06.1
165-1989	Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée	09.2.1
117-1981	Bouillons et consommés	12.5
277-1973	Brie	01.6.2.1
110-1981	Brocolis surgelés	04.2.2.1
141-1983	Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	05.1.1
105-1981	Cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres	05.1.1
191-1995	Calmars crus surgelés	09.1.2
276-1973	Camembert	01.6.2.1
187-1993	Caramboles	04.1.1.1
290-1995	Caséine alimentaire et produits dérivés	01.5.1
291-2010	Caviar d'esturgeon	09.3.3
254-2007	Certains agrumes en conserve	04.1.2.4
319-2015	Certains fruits en conserve	04.1.2.4
297-2009	Certains légumes en conserve	04.2.2.4
171-1989	Certains légumes secs	04.2.1.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
90-1981	Chair de crabe en conserve	09.4
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons comestibles)	04.2.1.1
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons salés, au vinaigre, ou avec huiles végétales)	04.2.2.3
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons stérilisés)	04.2.2.4
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons surgelés)	04.2.2.1
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (concentrés, concentres secs ou extraits)	04.2.2.6
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (fermentés)	04.2.2.7
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (produits dérivés)	04.2.2
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (y compris champignons lyophilisés, granules de champignons et poudres de champignons)	04.2.2.2
39-1981	Champignons comestibles sèches	04.2.2.2
145-1985	Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	04.2.2.4
216-1999	Chayottes	04.1.1.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
87-2003	Chocolat et les produits de chocolat	05.1.4
98-1981	Chopped Meat	08.3.2
224-2001	Choux caraïbes	04.2.1.1
112-1981	Choux de Bruxelles surgelés	04.2.2.1
111-1981	Choux-fleurs surgelés	04.2.2.1
160-1987	Chutney de mangue	04.1.2.6
78-1981	Cocktail de fruits en conserve	04.1.2.4
57-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate en conserve)	04.2.2.4
57-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate)	04.2.2.6
57-1981	Concentrés de tomates traités (purée de tomate)	04.2.2.5
296-2009	Confitures, gelées et marmelades	04.1.2.5
304R-2011	Coriandre de Mexique (norme régionale)	04.2.1.1
88-1981	Corned Beef	08.3.2
115-1981	Cornichons (concombres) en conserve	04.2.2.3
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
202-1995	Couscous	06.1
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes à fouetter, crèmes emballées sous pression, crèmes fouettées)	01.4.2
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes fermentées et crèmes acidifiées)	01.4.3
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes reconstituées, crèmes recombinées, crèmes liquides préemballées)	01.4.1
37-1981	Crevettes en conserve	09.4
92-1981	Crevettes surgelées	09.2.1
222-2001	Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	09.2.5

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
264-1966	Danbo	01.6.2.1
143-1985	Dattes (enrobées)	04.1.1.2
143-1985	Dattes (frais)	04.1.1.1
317-2014	Durian	04.1.1.1
108-1981	Eaux minérales naturelles	14.1.1.1
227-2001	Eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux naturelles)	14.1.1.2
265-1966	Édam	01.6.2.1
269-1967	Emmental	01.6.2.1
97-1981	Épaule de porc cuite	08.2.2
77-1981	Épinards surgelés	04.2.2.1
176-1989	Farine comestible de manioc	06.2.1
154-1985	Farine complète de maïs	06.2.1
152-1985	Farine de blé	06.2.1
155-1985	Farine de maïs dégermé et le gruau de maïs dégermé	06.2.1
170-1989	Farine de mil chandelle	06.2.1
301R-2011	Farine de sagou comestible (norme régionale)	06.2.1
173-1989	Farine de sorgho	06.2.1
186-1993	Figues de barbarie	04.2.1.1
190-1995	Filets de poisson surgelés	09.2.1
258R-2007	*Foul Medemes* en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
62-1987	Fraises en conserve	04.1.2.4
52-1981	Fraises surgelées	04.1.2.1
60-1981	Framboises en conserve	04.1.2.4
69-1981	Framboises surgelées	04.1.2.1
283-1978	Fromage (affinés, y compris affinés avec moisissures)	01.6.2.1
283-1978	Fromage (non affinés, y compris le fromage frais) - voir aussi CODEX STAN 221-2001	01.6.1
278-1978	Fromage à pâte extra dure à râper	01.6.2.1
275-1973	Fromage crémeux (Rahmfrischkäse)	01.6.1
253-2006	Fromages de lactosérum	02.2.2
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage à base de protéines lactosériques)	01.6.6
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage de lactosérum)	01.6.3
208-1999	Fromages en saumure	01.6.2.1
221-2001	Fromages non affinés, y compris le fromage frais	01.6.1
242-2003	Fruits à noyaux en conserve	04.1.2.4
316-2014	Fruits de la passion	04.1.1.1
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits au vinaigre)	04.1.2.3
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits fermentés)	04.1.2.10
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes au vinaigre)	04.2.2.3
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes fermentés)	04.2.2.7
151-1985	Gari	04.2.2.7

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
218-1999	Gingembre	04.2.1.1
266-1966	Gouda	01.6.2.1
215-1999	Goyaves	04.1.1.1
211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique	02.1.3
19-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (norme générale)	02.1
310-2013	Grenade	04.2.1.1
309R-2011	Halva avec tahiné (halwa shamia) (norme régionale)	05.2.2
244-2004	Hareng de l'atlantique salé et les sprats salés	09.2.5
113-1981	Haricots verts et les haricots beurre surgelés	04.2.2.1
308R-2011	Harissa (norme régionale)	04.2.2.6
267-1966	Havarti	01.6.2.1
257R-2007	Houmous avec tahiné en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
33-1981	Huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	02.1.2
210-1999	Huiles végétales portant un nom spécifique	02.1.2
96-1981	Jambon cuit	08.2.2
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentratés de jus de fruits)	14.1.2.3
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentratés de nectars de fruits)	14.1.3.3
247-2005	Jus et nectars de fruits (jus de fruits)	14.1.2.1
247-2005	Jus et nectars de fruits (nectars de fruits)	14.1.3.1
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
281-1971	Lait concentré	01.3.1
282-1971	Laits concentrés sucrés	01.3.1
207-1999	Laits en poudre et la crème en poudre	01.5.1
243-2003	Laits fermentés (aromatisés, non traités thermiquement et traités thermiquement après fermentation)	01.7
243-2003	Laits fermentés (boissons à base de lait frementé, nature our aromatisée, traités ou non-traités thermiquement après fermentation)	01.1.2
243-2003	Laits fermentés (nature)	01.2.1
243-2003	Laits fermentés (nature, non traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.1
243-2003	Laits fermentés (nature, traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.2
95-1981	Langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés	09.2.1
320-2015	Légumes surgelés	04.2.2.1
213-1999	Limes	04.1.1.1
217-1999	Limes mexicaines	04.1.1.1
196-1995	Litchis	04.1.1.1
220-1999	Longanes	04.1.1.1
305R-2011	Lucuma (norme régionale)	04.1.1.1
89-1981	Luncheon Meat	08.3.2
99-1981	Macédoine de fruits tropicaux en conserve	04.1.2.4
153-1985	Maïs	06.1
188-1993	Maïs nain	04.2.1.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
204-1997	Mangoustans	04.1.1.1
184-1993	Mangues	04.1.1.1
300-2010	Manioc amaire	04.2.1.1
238-2003	Manioc doux	04.2.1.1
256-2007	Matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	02.2.2
175-1989	Matières protéiques de soja (MPS)	06.8.8
174-1989	Matières protéiques végétales (MPV)	12.10
250-2006	Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	01.3.2
252-2006	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	01.3.2
251-2006	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	01.5.2
12-1981	Miel	11.5
169-1989	Mil chandelle en grains entiers et décortiqués	06.1
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, congelés)	09.2.1
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, réfrigérés, décortiqués)	09.1.2
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (vivants)	09.1.2
262-2007	Mozzarella	01.6.1
103-1981	Myrtilles américaines surgelées	04.1.2.1
76-1981	Myrtilles surgelées	04.1.2.1
177-1991	Noix de coco râpée desséchée	04.1.2.2
185-1993	Nopals	04.2.1.1
249-2006	Nouilles instantanées	06.4.3
318-2014	Okra	04.2.1.1
66-1981	Olives de table	04.2.2.3
245-2004	Oranges	04.1.1.1
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (frais)	09.1.2
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (congelés)	09.2.1
214-1999	Pamplemousses (*Citrus grandi*)	04.1.1.1
183-1993	Papayes	04.1.1.1
314R-2013	Pâte de dattes (norme régionale)	04.1.2.8
298R-2009	Pâte de soja fermentée (norme régionale)	12.9.1
294R-2009	Pâte de soja fermentée au piment fort (norme régionale)	04.2.2.7
75-1981	Pêches surgelées	04.1.2.1
41-1981	Petits pois surgelés	04.2.2.1
226-2001	Physalis	04.1.1.1
307-2011	Piments forts	04.2.1.1
131-1981	Pistaches non décortiquées	04.2.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
119-1981	Poisson en conserve	09.4

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
36-1981	Poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	09.2.1
311-2013	Poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	09.2.5
167-1989	Poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés	09.2.5
219-1999	Pomelos (*Citrus paradisi*)	04.1.1.1
299-2010	Pommes	04.1.1.1
114-1981	Pommes de terre frites surgelées	04.2.2.1
289-1995	Poudres de sérum	01.8.2
241-2003	Pousses de bambou en conserve	04.2.2.4
181-1991	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	13.4
203-1995	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	13.4
156-1987	Préparations de suite	13.1.2
72-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations pour nourrissons)	13.1.1
72-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales)	13.1.3
321-2015	Produits à base de ginseng (extrait de ginseng, extrait de ginseng racine entière, extrait de ginseng étuvé)	04.2.2.6
321-2015	Produits à base de ginseng (ginseng séché, ginseng racine entière séché, ginseng étuvé et séché)	04.2.2.2
280-1973	Produits à base de matières grasses laitières	02.1.1
163-1987	Produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé	12.10
240-2003	Produits aqueux à base de noix de coco - lait de coco et crème de coco	04.1.2.8
315-2014	Produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (frais)	09.1.2
315-2014	Produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (congelés)	09.2.1
272-1968	Provolone	01.6.2.1
17-1981	Purée de pomme en conserve	04.1.2.4
255-2007	Raisins de table	04.1.1.1
67-1981	Raisins secs	04.1.2.2
246-2005	Ramboutans	04.1.1.1
198-1995	Riz	06.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
268-1966	Samsoe	01.6.2.1
94-1981	Sardines et produits du type sardines en conserve	09.4
306R-2011	Sauce chili (norme régionale)	12.6.2
302-2011	Sauce de poisson	12.6.4
3-1981	Saumon en conserve	09.4
150-1985	Sel de qualité alimentaire	12.1.1
178-1991	Semoule et farine de blé dur	06.2.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
172-1989	Sorgho en grains	06.1
212-1999	Sucres (lactose)	11.1.4
212-1999	Sucres (sirop de glucose, glucose déshydraté, sucre mou (soft sugar) blanc, sucre brun, sucre de canne brut)	11.1.3
212-1999	Sucres (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose)	11.1.1
212-1999	Sucres (sucre de plantation ou sucre d'usine)	11.1.5
212-1999	Sucres (sucre en poudre ou dextrose en poudre)	11.1.2
259R-2007	Tahiné (norme régionale)	04.2.2.6
303-2011	Tamarillos	04.2.1.1
313R-2013	Tempeh (norme régionale)	06.8.6
70-1981	Thon et la bonite en conserve	09.4
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
293-2008	Tomates	04.2.1.1
13-1981	Tomates en conserve	04.2.2.4

Appendice C - Classée par catégorie d'aliments

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
243-2003	Laits fermentés (boissons à base de lait fermenté, nature our aromatisée, traités ou non-traités thermiquement après fermentation)	01.1.2
243-2003	Laits fermentés (nature)	01.2.1
243-2003	Laits fermentés (nature, non traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.1
243-2003	Laits fermentés (nature, traités thermiquement après fermentation)	01.2.1.2
281-1971	Lait concentré	01.3.1
282-1971	Laits concentrés sucrés	01.3.1
250-2006	Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	01.3.2
252-2006	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	01.3.2
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes reconstituées, crèmes recombinées, crèmes liquides préemballées)	01.4.1
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes à fouetter, crèmes emballées sous pression, crèmes fouettées)	01.4.2
288-1976	Crème et les crèmes préparés (crèmes fermentées et crèmes acidifiées)	01.4.3
207-1999	Laits en poudre et la crème en poudre	01.5.1
290-1995	Caséine alimentaire et produits dérivés	01.5.1
251-2006	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	01.5.2
221-2001	Fromages non affinés, y compris le fromage frais	01.6.1
262-2007	Mozzarella	01.6.1
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
275-1973	Fromage crémeux (Rahmfrischkäse)	01.6.1
283-1978	Fromage (non affinés, y compris le fromage frais) - voir aussi CODEX STAN 221-2001	01.6.1
208-1999	Fromages en saumure	01.6.2.1
263-1966	Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Danbo	01.6.2.1
265-1966	Édam	01.6.2.1
266-1966	Gouda	01.6.2.1
267-1966	Havarti	01.6.2.1
268-1966	Samsoe	01.6.2.1
269-1967	Emmental	01.6.2.1
270-1968	Tilsiter	01.6.2.1
271-1968	Saint Paulin	01.6.2.1
272-1968	Provolone	01.6.2.1
274-1969	Coulommiers	01.6.2.1
276-1973	Camembert	01.6.2.1
277-1973	Brie	01.6.2.1
278-1978	Fromage à pâte extra dure à râper	01.6.2.1
283-1978	Fromage (affinés, y compris affinés avec moisissures)	01.6.2.1
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage de lactosérum)	01.6.3
284-1971	Fromages de lactosérum (fromage à base de protéines lactosériques)	01.6.6

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
243-2003	Laits fermentés (aromatisés, non traités thermiquement et traités thermiquement après fermentation)	01.7
289-1995	Poudres de sérum	01.8.2
19-1981	Graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (norme générale)	02.1
280-1973	Produits à base de matières grasses laitières	02.1.1
33-1981	Huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	02.1.2
210-1999	Huiles végétales portant un nom spécifique	02.1.2
211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique	02.1.3
279-1971	Beurre	02.2.1.1
253-2006	Fromages de lactosérum	02.2.2
256-2007	Matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	02.2.2
143-1985	Dattes (frais)	04.1.1.1
182-1993	Ananas	04.1.1.1
183-1993	Papayes	04.1.1.1
184-1993	Mangues	04.1.1.1
187-1993	Caramboles	04.1.1.1
196-1995	Litchis	04.1.1.1
204-1997	Mangoustans	04.1.1.1
205-1997	Bananes	04.1.1.1
213-1999	Limes	04.1.1.1
214-1999	Pamplemousses (*Citrus grandi*)	04.1.1.1
215-1999	Goyaves	04.1.1.1
216-1999	Chayottes	04.1.1.1
217-1999	Limes mexicaines	04.1.1.1
219-1999	Pomelos (*Citrus paradisi*)	04.1.1.1
220-1999	Longanes	04.1.1.1
226-2001	Physalis	04.1.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
245-2004	Oranges	04.1.1.1
246-2005	Ramboutans	04.1.1.1
255-2007	Raisins de table	04.1.1.1
299-2010	Pommes	04.1.1.1
305R-2011	Lucuma (norme régionale)	04.1.1.1
316-2014	Fruits de la passion	04.1.1.1
317-2014	Durian	04.1.1.1
143-1985	Dattes (enrobées)	04.1.1.2
52-1981	Fraises surgelées	04.1.2.1
69-1981	Framboises surgelées	04.1.2.1
75-1981	Pêches surgelées	04.1.2.1
76-1981	Myrtilles surgelées	04.1.2.1
103-1981	Myrtilles américaines surgelées	04.1.2.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits fermentés)	04.1.2.10
67-1981	Raisins secs	04.1.2.2
130-1981	Abricots secs	04.1.2.2
177-1991	Noix de coco râpée desséchée	04.1.2.2
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (fruits au vinaigre)	04.1.2.3
17-1981	Purée de pomme en conserve	04.1.2.4
42-1981	Ananas en conserve	04.1.2.4
60-1981	Framboises en conserve	04.1.2.4
62-1987	Fraises en conserve	04.1.2.4
78-1981	Cocktail de fruits en conserve	04.1.2.4
99-1981	Macédoine de fruits tropicaux en conserve	04.1.2.4
242-2003	Fruits à noyaux en conserve	04.1.2.4
254-2007	Certains agrumes en conserve	04.1.2.4
319-2015	Certains fruits en conserve	04.1.2.4
296-2009	Confitures, gelées et marmelades	04.1.2.5
160-1987	Chutney de mangue	04.1.2.6
240-2003	Produits aqueux à base de noix de coco - lait de coco et crème de coco	04.1.2.8
314R-2013	Pâte de dattes (norme régionale)	04.1.2.8
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons comestibles)	04.2.1.1
40R-1981	« Chanterelles » fraîches (norme régionale)	04.2.1.1
131-1981	Pistaches non décortiquées	04.2.1.1
171-1989	Certains légumes secs	04.2.1.1
185-1993	Nopals	04.2.1.1
186-1993	Figues de barbarie	04.2.1.1
188-1993	Maïs nain	04.2.1.1
197-1995	Avocats	04.2.1.1
200-1995	Arachides	04.2.1.1
218-1999	Gingembre	04.2.1.1
224-2001	Choux caraïbes	04.2.1.1
225-2001	Asperges	04.2.1.1
238-2003	Manioc doux	04.2.1.1
293-2008	Tomates	04.2.1.1
300-2010	Manioc amaire	04.2.1.1
303-2011	Tamarillos	04.2.1.1
304R-2011	Coriandre de Mexique (norme régionale)	04.2.1.1
307-2011	Piments forts	04.2.1.1
310-2013	Grenade	04.2.1.1
318-2014	Okra	04.2.1.1
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (produits dérivés)	04.2.2
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons surgelés)	04.2.2.1
41-1981	Petits pois surgelés	04.2.2.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
77-1981	Épinards surgelés	04.2.2.1
110-1981	Brocolis surgelés	04.2.2.1
111-1981	Choux-fleurs surgelés	04.2.2.1
112-1981	Choux de Bruxelles surgelés	04.2.2.1
113-1981	Haricots verts et les haricots beurre surgelés	04.2.2.1
114-1981	Pommes de terre frites surgelées	04.2.2.1
320-2015	Légumes surgelés	04.2.2.1
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (y compris champignons lyophilisés, granules de champignons et poudres de champignons)	04.2.2.2
39-1981	Champignons comestibles sèches	04.2.2.2
321-2015	Produits à base de ginseng (ginseng séché, ginseng racine entière séché, ginseng étuvé et séché)	04.2.2.2
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons salés, au vinaigre, ou avec huiles végétales)	04.2.2.3
66-1981	Olives de table	04.2.2.3
115-1981	Cornichons (concombres) en conserve	04.2.2.3
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes au vinaigre)	04.2.2.3
13-1981	Tomates en conserve	04.2.2.4
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (champignons stérilisés)	04.2.2.4
57-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate en conserve)	04.2.2.4
145-1985	Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	04.2.2.4
241-2003	Pousses de bambou en conserve	04.2.2.4
257R-2007	Houmous avec tahiné en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
258R-2007	*Foul Medemes* en conserve (norme régionale)	04.2.2.4
297-2009	Certains légumes en conserve	04.2.2.4
57-1981	Concentrés de tomates traités (purée de tomate)	04.2.2.5
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (concentrés, concentres secs ou extraits)	04.2.2.6
57-1981	Concentrés de tomates traités (concentré de tomate)	04.2.2.6
259R-2007	Tahiné (norme régionale)	04.2.2.6
308R-2011	Harissa (norme régionale)	04.2.2.6
321-2015	Produits à base de ginseng (extrait de ginseng, extrait de ginseng racine entière, extrait de ginseng étuvé)	04.2.2.6
38-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (fermentés)	04.2.2.7
151-1985	Gari	04.2.2.7
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
260-2007	Fruits et légumes marinés fermentés (légumes fermentés)	04.2.2.7
294R-2009	Pâte de soja fermentée au piment fort (norme régionale)	04.2.2.7
105-1981	Cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres	05.1.1
141-1983	Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	05.1.1
86-1981	Beurre de cacao	05.1.3
87-2003	Chocolat et les produits de chocolat	05.1.4
309R-2011	Halva avec tahiné (halwa shamia) (norme régionale)	05.2.2

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
153-1985	Maïs	06.1
169-1989	Mil chandelle en grains entiers et décortiqués	06.1
172-1989	Sorgho en grains	06.1
198-1995	Riz	06.1
199-1995	Blé et le blé dur	06.1
201-1995	Avoine	06.1
202-1995	Couscous	06.1
152-1985	Farine de blé	06.2.1
154-1985	Farine complète de maïs	06.2.1
155-1985	Farine de maïs dégermé et le gruau de maïs dégermé	06.2.1
170-1989	Farine de mil chandelle	06.2.1
173-1989	Farine de sorgho	06.2.1
176-1989	Farine comestible de manioc	06.2.1
178-1991	Semoule et farine de blé dur	06.2.1
301R-2011	Farine de sagou comestible (norme régionale)	06.2.1
249-2006	Nouilles instantanées	06.4.3
313R-2013	Tempeh (norme régionale)	06.8.6
175-1989	Matières protéiques de soja (MPS)	06.8.8
96-1981	Jambon cuit	08.2.2
97-1981	Épaule de porc cuite	08.2.2
88-1981	Corned Beef	08.3.2
89-1981	Luncheon Meat	08.3.2
98-1981	Chopped Meat	08.3.2
191-1995	Calmars crus surgelés	09.1.2
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (vivants)	09.1.2
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, réfrigérés, décortiqués)	09.1.2
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (frais)	09.1.2
315-2014	Produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (frais)	09.1.2
36-1981	Poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	09.2.1
92-1981	Crevettes surgelées	09.2.1
95-1981	Langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés	09.2.1
165-1989	Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée	09.2.1
190-1995	Filets de poisson surgelés	09.2.1
292-2008	Mollusques bivalves vivants et crus (crus, congelés)	09.2.1
312-2013	Ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (congelés)	09.2.1
315-2014	Produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (congelés)	09.2.1

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
166-1989	Bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire	09.2.2
167-1989	Poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés	09.2.5
189-1993	Ailerons de requin séchés	09.2.5
222-2001	Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	09.2.5
236-2003	Anchois bouillis salés séchés	09.2.5
244-2004	Hareng de l'atlantique salé et les sprats salés	09.2.5
311-2013	Poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	09.2.5
291-2010	Caviar d'esturgeon	09.3.3
3-1981	Saumon en conserve	09.4
37-1981	Crevettes en conserve	09.4
70-1981	Thon et la bonite en conserve	09.4
90-1981	Chair de crabe en conserve	09.4
94-1981	Sardines et produits du type sardines en conserve	09.4
119-1981	Poisson en conserve	09.4
212-1999	Sucres (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose)	11.1.1
212-1999	Sucres (sucre en poudre ou dextrose en poudre)	11.1.2
212-1999	Sucres (sirop de glucose, glucose déshydraté, sucre mou (soft sugar) blanc, sucre brun, sucre de canne brut)	11.1.3
212-1999	Sucres (lactose)	11.1.4
212-1999	Sucres (sucre de plantation ou sucre d'usine)	11.1.5
12-1981	Miel	11.5
150-1985	Sel de qualité alimentaire	12.1.1
53-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel) (succédanés de sel)	12.1.2
163-1987	Produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé	12.10
174-1989	Matières protéiques végétales (MPV)	12.10
117-1981	Bouillons et consommés	12.5
306R-2011	Sauce chili (norme régionale)	12.6.2
302-2011	Sauce de poisson	12.6.4
298R-2009	Pâte de soja fermentée (norme régionale)	12.9.1
53-1981	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris les succédanés de sel) (aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium)	13.0
72-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations pour nourrissons)	13.1.1
156-1987	Préparations de suite	13.1.2
72-1981	Préparations pour nourrissons et les préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales (préparations données aux nourrissons à de fins médicales spéciales)	13.1.3
73-1981	Aliments diversifiés de l'enfance ("baby foods")	13.2

Réf. de la Norme	Titre de la Norme Codex	Catégorie d'aliments
74-1981	Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	13.2
118-1981	Aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten	13.3
181-1991	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	13.4
203-1995	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	13.4
108-1981	Eaux minérales naturelles	14.1.1.1
227-2001	Eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux naturelles)	14.1.1.2
247-2005	Jus et nectars de fruits (jus de fruits)	14.1.2.1
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentrates de jus de fruits)	14.1.2.3
247-2005	Jus et nectars de fruits (nectars de fruits)	14.1.3.1
247-2005	Jus et nectars de fruits (concentrates de nectars de fruits)	14.1.3.3

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

TABLEAU I

Additifs dont l'utilisation est autorisée, dans des conditions spécifiées, dans certaines catégories d'aliments ou certain denrées alimentaires

ACÉSULFAME POTASSIUM

SIN 950 Acésulfame potassium Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350	161 & 188	2007
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	2000	161 & 188	2008
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000	161 & 188	2008
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	1000	161 & 188	2008
01.6.5	Produits similaires au fromage	350	161 & 188	2008
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	350	161 & 188	2007
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	161 & 188	2008
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	350	161 & 188	2007
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	800	161 & 188	2007
04.1.2.1	Fruits surgelés	500	161 & 188	2008
04.1.2.2	Fruits secs	500	161 & 188	2008
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	200	161 & 188	2007
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	350	161 & 188	2007
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	161 & 188	2007
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000	161 & 188	2007
04.1.2.7	Fruits confits	500	161 & 188	2007
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	350	161 & 188	2007
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350	161 & 188	2007

Tableau I

ACÉSULFAME POTASSIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	350	161 & 188	2007
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	350	161 & 188	2007
04.1.2.12	Fruits cuits	500	161 & 188	2008
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	200	144 & 188	2007
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	350	161 & 188	2008
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000	188	2008
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	350	161 & 188	2007
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1000	188	2008
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	350	97 & 188	2007
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	350	97, 161 & 188	2007
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	1000	161 & 188	2007
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500	161 & 188	2007
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500	161 & 188	2007
05.2.1	Confiseries dures	500	156, 161 & 188	2007
05.2.2	Confiseries tendres	1000	157, 161 & 188	2007
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	1000	161 & 188	2007
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000	161 & 188	2007
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	161 & 188	2007
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1200	161 & 188	2007
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	350	161 & 188	2007
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	1000	161 & 188	2008
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1000	165 & 188	2007
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	144 & 188	2008
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	144 & 188	2007

Tableau I

ACÉSULFAME POTASSIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	144 & 188	2007
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	350	161 & 188	2007
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000	159 & 188	2007
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF	188	2007
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	2000	161 & 188	2008
12.3	Vinaigres	2000	161 & 188	2008
12.4	Moutardes	350	188	2007
12.5	Potages et bouillons	110	161, 188 & XS117	2015
12.6	Sauces et produits similaires	1000	188	2007
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	350	161 & 188	2007
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	500	188	2007
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	450	188	2007
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	450	188	2007
13.6	Compléments alimentaires	2000	188	2007
14.1.3.1	Nectar de fruits	350	188	2005
14.1.3.2	Nectar de légumes	350	161 & 188	2008
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	350	127 & 188	2005
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	350	127, 161 & 188	2007
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600	161 & 188	2007
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	600	160,161 & 188	2007
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350	188	2007
15.0	Amuse-gueules salés	350	188	2007

ACÉTATE DE CALCIUM

SIN 263 Acétate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2013

Tableau I

ACÉTATE DE CALCIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239	2013

ACÉTATE DE POTASSIUM

SIN 261(i) Acétate de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239	2013

ACÉTATE DE SODIUM

SIN 262(i) Acétate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	6000		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2013
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239, 319 & 320	2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

ACÉTATE ISOBUTYRATE DE SACCHAROSE

SIN 444 Acétate isobutyrate de saccharose Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500		1999

ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL

SIN 260 Acide acétique, glacial Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	BPF		2006
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	262 & 263	2013
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	262 & 263	2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2013
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000	238	2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

ACIDE ALGINIQUE

SIN 400 Acide alginique Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014

Tableau I

ACIDE ALGINIQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 331	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & 332	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

ACIDE ASCORBIQUE, L-

SIN 300 Acide ascorbique, L- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de traitement des farines, Séquestrant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	262	2013
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	110	2014
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.2.1	Farines	300		2014
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	200		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2013
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	306 & 307	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	306 & 307	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2013

Tableau I

ACIDE ASCORBIQUE, L-

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	267 & 333	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.1.2	Préparations de suite	50	72, 242 & 315	2015
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	500	242	2013
14.1.2.1	Jus de fruits	BPF		2005
14.1.2.2	Jus de légumes	BPF		2013
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	BPF	127	2005
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	BPF		2013
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF		2005
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF		2013
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	BPF	127	2005
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF		2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

ACIDE CHLORHYDRIQUE

SIN 507 Acide chlorhydrique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239	2013

ACIDE CITRIQUE

SIN 330 Acide citrique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	BPF		2006
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	BPF	171	2006
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	15 & 277	2014
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		2014
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	262 & 264	2013

Tableau I

ACIDE CITRIQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	242, 262, 264 & 265	2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2013
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	15 & 281	2014
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61 & 257	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	61	2013
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	267	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2013
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	72	2015
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	2013
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	72	2015
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000	238	2013
14.1.2.1	Jus de fruits	3000	122	2005
14.1.2.2	Jus de légumes	BPF		2013
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	3000	122 & 127	2005
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	BPF		2013
14.1.3.1	Nectar de fruits	5000		2005
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF		2013
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	5000	127	2005
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF		2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)

SIN 315 Acide érythorbique (Acide isoascorbique) Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	308 & 310	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	139	2015

ACIDE FUMARIQUE

SIN 297 Acide fumarique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	700		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2013
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2013
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267	2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

ACIDE GLUTAMIQUE, L(+)-

SIN 620 Acide glutamique, L(+)- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

ACIDE GUANYLIQUE, 5'-

SIN 626 Acide guanylique, 5'- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée

Tableau I

ACIDE GUANYLIQUE, 5'-

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

ACIDE INOSINIQUE, 5'-

SIN 630 Acide inosinique, 5'- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-

SIN 270 Acide lactique, L-, D- et DL- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	BPF		2006
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	262 & 264	2013
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	262 & 264	2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2013
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2013
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	72 & 83	2015
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72 & 83	2013
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	72 & 83	2015
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	2000	83 & 238	2013

ACIDE MALIQUE, DL-

SIN 296 Acide malique, DL- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée

Tableau I

ACIDE MALIQUE, DL-

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	BPF		2006
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	265	2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2013
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2013
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267	2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239	2013
14.1.2.1	Jus de fruits	BPF	115	2005
14.1.2.2	Jus de légumes	BPF		2013
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	BPF	115 & 127	2005
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	BPF		2013
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF		2005
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF		2013
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	BPF	127	2005
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF		2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

ACIDE PROPIONIQUE

SIN 280 Acide propionique Cat. Fonct.: Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	3000	70	2006

ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

SIN 1422 Adipate de diamidon acétylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée

Tableau I

ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
13.1.2	Préparations de suite	5000	72, 150, 285 & 292	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	50000	269 & 270	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

AGAR-AGAR

SIN 406 Agar-agar Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2015
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2015
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	3, 53 & 29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	241	2015

Tableau I

AGAR-AGAR

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41 & 325	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

ALCOOL POLYVINYLIQUE

SIN 1203 Alcool polyvinylique Cat. Fonct.: Agent d'enrobage, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.6	Compléments alimentaires	45000		2007

ALGINATE D'AMMONIUM

SIN 403 Alginate d'ammonium Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014

ALGINATE DE CALCIUM

SIN 404 Alginate de calcium Cat. Fonct.: Antimoussant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013

Tableau I

ALGINATE DE CALCIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014

ALGINATE DE POTASSIUM

SIN 402 Alginate de potassium Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014

ALGINATE DE SODIUM

SIN 401 Alginate de sodium Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2015
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 332	2015

Tableau I

ALGINATE DE SODIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	210 & 332	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES

SIN 407a Algues euchema transformées Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2015
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2015
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 332	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	177 & 332	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015

Tableau I

ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

ALITAME

SIN 956 Alitame Cat. Fonct.: Édulcorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	100	161	2007
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100	161	2007
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100	161	2007
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	161	2007
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	300	161	2007
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	300	161	2007
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300	161	2007
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300	161	2007
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	161	2007
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	161	2007
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	161	2007
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	200	159	2007
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		2007
12.5	Potages et bouillons	40	161 & XS117	2015
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2007
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	40	161	2007

ALPHA-AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.

SIN 1100(i) alpha-Amylase de Aspergillus oryzae var. Cat. Fonct.: Agent de traitement des farines

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	BPF		1999

ALPHA-AMYLASE DE BACILLUS SUBTILIS

SIN 1100(iii) alpha-Amylase de Bacillus subtilis Cat. Fonct.: Agent de traitement des farines

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	BPF		2014

ALUMINOSILICATE DE CALCIUM

SIN 556 Aluminosilicate de calcium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	265	6 & 259	2013
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	570	6 & 259	2013
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100	6 & 174	2013

ALUMINOSILICATE DE SODIUM

SIN 554 Aluminosilicate de sodium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	60	6 & 253	2013
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	570	6 & 260	2013
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	265	6 & 259	2013
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	570	6 & 259	2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	1140	6	2013
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100	6 & 174	2013
12.1.1	Sel	1000	6 & 254	2013
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1000	6 & 255	2013
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	570	6 & XS117	2015
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	570	6	2013

AMIDON ACÉTYLÉ

SIN 1420 Amidon acétylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

Tableau I

AMIDON ACÉTYLÉ

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	50000	239 & 269	2014

AMIDON BLANCHI

SIN 1403 Amidon blanchi Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	236	2013
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

AMIDON HYDROXYPROPYLÉ

SIN 1440 Amidon hydroxypropylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014

Tableau I

AMIDON HYDROXYPROPYLÉ

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2014
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2014
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5000	72, 150, 284 & 292	2014
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	5000	72, 150 & 292	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	60000	237 & 276	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

AMIDON OXYDÉ

SIN 1404 Amidon oxydé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	236	2013
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2014
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2014
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014

Tableau I

AMIDON OXYDÉ

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	50000	239 & 269	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ

SIN 1451 Amidon oxydé acétylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	50000	239 & 269	2014

AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE

SIN 1401 Amidon traité à l'acide Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	236	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN

SIN 1402 Amidon traité en milieu alcalin Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014

Tableau I

AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES

SIN 1405 Amidons traités aux enzymes Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE

SIN 243 Arginate d'éthyle laurique Cat. Fonct.: Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.1	Fromage frais	200		2011
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	200		2011
01.6.3	Fromage de lactosérum	200		2011
01.6.4	Fromage fondu	200		2011
01.6.5	Produits similaires au fromage	200		2011
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200	170	2011
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	200	214 & 215	2011
04.1.2.2	Fruits secs	200		2011
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	200		2011
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	200		2011
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	200		2011
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	200		2011
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	200		2011

Tableau I

ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	225		2011
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	200		2011
10.2	Produits à base d'œufs	200		2011
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	200		2011
12.2.2	Assaisonnements et condiments	200		2011
12.5	Potages et bouillons	200	XS117	2015
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	200		2011
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	200		2011
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200		2011
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	50		2011
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punchs et boissons similaires	50		2011
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	50	127	2011

ASCORBATE DE CALCIUM

SIN 302 Ascorbate de calcium Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.3	Fruits frais épluchés et/ou coupés	BPF		2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	200	256	2014
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	308	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	139	2015
13.1.2	Préparations de suite	50	70, 72 & 315	2015
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	200	239 & 317	2015
14.1.2.1	Jus de fruits	BPF		2005
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	BPF	127	2005
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF		2005
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	BPF	127	2005

ASCORBATE DE SODIUM

SIN 301 Ascorbate de sodium Cat. Fonct.: Antioxygène

Tableau I

ASCORBATE DE SODIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.3	Fruits frais épluchés et/ou coupés	BPF		2014
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF		2014
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2014
06.2.1	Farines	300		2014
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	200	256	2014
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242	2015
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	306 & 307	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF	314	2015
13.1.2	Préparations de suite	50	70, 72, 315 & 316	2015
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	500	317, 319 & 320	2015
14.1.2.1	Jus de fruits	BPF		2005
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	BPF	127	2005
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF		2005
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	BPF	127	2005
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2015

ASPARTAME

SIN 951 Aspartame Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	600	161 & 191	2007
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	6000	161 & 191	2008
01.4.4	Produits similaires à la crème	1000	161 & 191	2008
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	2000	161 & 191	2007
01.6.1	Fromage frais	1000	161 & 191	2008
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000	161 & 191	2008
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1000	161 & 191	2007

Tableau I

ASPARTAME

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	161 & 191	2008
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000	161 & 191	2007
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000	161 & 191	2007
04.1.2.1	Fruits surgelés	2000	161 & 191	2008
04.1.2.2	Fruits secs	2000	161 & 191	2008
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	300	144 & 191	2007
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1000	161 & 191	2007
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	161 & 191	2007
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000	161 & 191	2007
04.1.2.7	Fruits confits	2000	161 & 191	2007
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000	161 & 191	2007
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000	161 & 191	2007
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000	161 & 191	2007
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000	161 & 191	2007
04.1.2.12	Fruits cuits	1000	161 & 191	2007
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000	161 & 191	2008
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000	161 & 191	2008
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	300	144 & 191	2007
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000	161 & 191	2008
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000	161 & 191	2008
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000	161 & 191	2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	2500	161 & 191	2008

Tableau I

ASPARTAME

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000	161 & 191	2008
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	3000	97 & 191	2007
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1000	161 & 191	2007
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	3000	161 & 191	2008
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	3000	161 & 191	2008
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	3000	161 & 191	2008
05.2.1	Confiseries dures	3000	161 & 148	2008
05.2.2	Confiseries tendres	3000	161 & 148	2008
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	3000	161 & 191	2008
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000	161 & 191	2007
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	161 & 191	2007
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1000	161 & 191	2007
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	1000	161 & 191	2007
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	4000	161 & 191	2008
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1700	165 & 191	2007
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	144 & 191	2007
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	144 & 191	2007
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	144 & 191	2007
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	1000	161 & 191	2007
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	3000	159 & 191	2007
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF	191	2007
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2000	161 & 191	2008
12.3	Vinaigres	3000	161 & 191	2008
12.4	Moutardes	350	191	2007
12.5	Potages et bouillons	1200	161, 188 & XS117	2015
12.6	Sauces et produits similaires	350	191	2007
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	350	161 & 166	2007
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	1000	191	2007
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	800	191	2007

Tableau I

ASPARTAME

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1000	191	2007
13.6	Compléments alimentaires	5500	191	2007
14.1.3.1	Nectar de fruits	600	191	2005
14.1.3.2	Nectar de légumes	600	161 & 191	2007
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	600	127 & 191	2005
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	600	127 & 161	2007
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600	161 & 191	2007
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	600	160 & 161	2007
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	600	191	2007
15.0	Amuse-gueules salés	500	191	2008

AZODICARBONAMIDE

SIN 927a Azodicarbonamide Cat. Fonct.: Agent de traitement des farines

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.2.1	Farines	45		1999

AZORUBINE (CARMOISINE)

SIN 122 Azorubine (Carmoisine) Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.5	Potages et bouillons	50	99	2015

AZOTE

SIN 941 Azote Cat. Fonct.: Agent moussant, Gaz de conditionnement, Gaz propulseur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	59	2014
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF	59	2014
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	59 & 278	2014
04.1.1.3	Fruits frais épluchés et/ou coupés	BPF	59	2014
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	59	2015
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	59	2015

Tableau I

AZOTE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	59	2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	59 & 160	2015

BENZOATES

SIN 210	Acide benzoïque	Cat. Fonct.:	Conservateur
SIN 211	Benzoate de sodium	Cat. Fonct.:	Conservateur
SIN 212	Benzoate de potassium	Cat. Fonct.:	Conservateur
SIN 213	Benzoate de calcium	Cat. Fonct.:	Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300	13	2001
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	1000	13	2001
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	13	2001
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000	13	2001
04.1.2.2	Fruits secs	800	13	2003
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000	13	2001
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	13	2001
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000	13	2001
04.1.2.7	Fruits confits	1000	13	2001
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000	13	2001
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000	13	2001
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000	13	2001
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000	13	2001
04.1.2.12	Fruits cuits	1000	13	2001
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000	13	2003
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	2000	13	2001
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000	13	2001

Tableau I

BENZOATES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal [2]	Notes	Année Adoptée
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	3000	13	2001
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1000	13	2001
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000	13	2001
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	1500	13	2003
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	1500	13	2003
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1500	13	2003
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1500	13	2005
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1500	13	2003
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	13	2004
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	1000	13	2003
07.0	Produits de boulangerie	1000	13	2004
08.2.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée (viande salée incluse)	1000	3 & 13	2005
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	1000	3 & 13	2005
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2000	13 & 82	2003
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	13 & 121	2004
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2000	13 & 120	2003
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	5000	13	2003
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	1000	13	2003
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000	13	2003
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	2000	13	2003
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1000	13	2003
12.3	Vinaigres	1000	13	2003
12.4	Moutardes	1000	13	2003
12.5	Potages et bouillons	500	13, 338 & 339	2015
12.6	Sauces et produits similaires	1000	13	2003

Tableau I

BENZOATES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1500	13	2003
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	1500	13	2003
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1500	13	2003
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	2000	13	2003
13.6	Compléments alimentaires	2000	13	2003
14.1.2.1	Jus de fruits	1000	13, 91 & 122	2004
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	1000	13, 91, 122 & 127	2004
14.1.3.1	Nectar de fruits	1000	13, 91 & 122	2004
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	1000	13, 91, 122 & 127	2004
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	600	13	2004
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600	13, 123 & 301	2004
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	1000	13	2004
14.2.2	Cidre et poiré	1000	13 & 124	2004
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1000	13	2003
14.2.5	Hydromel	1000	13	2004
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1000	13	2003
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	1000	13	2004

BLEU BRILLANT FCF

SIN 133 Bleu brillant FCF Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	52	2008
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100		2005
01.6.5	Produits similaires au fromage	100	3	2009
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150		2005
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	100		2005

Tableau I

BLEU BRILLANT FCF

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	150		2005
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	150		2005
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	161	2009
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	161	2009
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	100	161	2009
04.1.2.7	Fruits confits	100	161	2009
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100	161 & 182	2009
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150		2005
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	250		2005
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	500	161	2009
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200	161	2009
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100	92 & 161	2009
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	100	92 & 161	2009
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100	161	2009
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	183	2009
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100		2009
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300		2005
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300		2005
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500		2005
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200		2005
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150		2005
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	100	161	2009
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	200	161	2009
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	100	4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	2014

Tableau I

BLEU BRILLANT FCF

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.1.1	Poisson frais	300	4, 16 & 50	2008
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500	4 & 16	2005
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	95	2005
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	16	2005
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	16	2005
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	100	95	2009
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	100		2009
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	16	2005
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	500	16	2005
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	500	16	2005
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	500		2005
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500		2005
10.1	Œufs frais	BPF	4	2005
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	150		2005
12.2.2	Assaisonnements et condiments	100		2009
12.4	Moutardes	100		2009
12.5	Potages et bouillons	50		2009
12.6	Sauces et produits similaires	100		2009
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50		2005
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50		2005
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2005
13.6	Compléments alimentaires	300		2005
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100		2005
14.2.2	Cidre et poiré	200		2005
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200		2005
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200		2005
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200		2005
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200		2005

Tableau I

BLEU BRILLANT FCF

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100		2005

BROMÉLINE

SIN 1101(iii) Broméline Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme, Agent de traitement des farines, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015

BUTHYLHYDROXYANISOL

SIN 320 Hydroxyanisol butyle (BHA) Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100	15 & 195	2007
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	100	15 & 196	2006
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	175	15, 133 & 171	2006
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200	15 & 130	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200	15 & 130	2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	200	15 & 130	2005
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	15 & 130	2006
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	15 & 130	2006
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200	15 & 195	2006
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	200	15, 76 & 196	2005
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	200	15, 130 & 141	2006
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200	15 & 130	2007
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	400	130	2006
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200	15 & 130	2007
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200	15 & 196	2005
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	15 & 130	2006
07.0	Produits de boulangerie	200	15 & 180	2007
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	200	15, 130, XS96 & XS97	2014

Tableau I

BUTHYLHYDROXYANISOL

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	200	15, 130, XS88, XS89 & XS98	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 180	2006
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 180	2006
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 196	2006
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 180	2006
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 180	2006
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	200	15 & 130	2005
12.5	Potages et bouillons	200	15 & 130	2006
12.6	Sauces et produits similaires	200	15 & 130	2005
12.8	Levure et produits similaires	200	15	2006
13.6	Compléments alimentaires	400	15 & 196	2006
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200	15 & 130	2005
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	200	15 & 130	2005

BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE

SIN 321 Hydroxytoluène butyle (BHT) Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100	15 & 195	2007
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	200	15 & 196	2006
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	75	15, 133 & 171	2006
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200	15 & 130	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200	15 & 130	2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	200	15 & 130	2005
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	15 & 130	2006
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	15 & 130	2006
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100	15 & 195	2006
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	200	15, 76 & 196	2005

Tableau I

BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	200	15, 130 & 141	2006
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	200	15 & 197	2006
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200	15 & 130	2007
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	400	130	2006
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200	15 & 130	2007
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	100	15 & 196	2006
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	15 & 130	2006
07.0	Produits de boulangerie	200	15 & 180	2007
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100	15, 130, 167, XS96 & XS97	2014
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	100	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 180	2006
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 180	2006
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 196	2006
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 180	2006
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 180	2006
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	200	15 & 130	2006
12.5	Potages et bouillons	100	15, 130 & 340	2015
12.6	Sauces et produits similaires	100	15 & 130	2006
13.6	Compléments alimentaires	400	15 & 196	2006
15.0	Amuse-gueules salés	200	15 & 130	2006

BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE

SIN 319 Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ) Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100	15 & 195	2007
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200	15 & 130	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200	15 & 130	2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	200	15 & 130	2005

Tableau I

BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal ≥	Notes	Année Adoptée
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	15 & 130	2005
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	15 & 130	2005
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200	15 & 195	2006
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	200	15, 130 & 141	2006
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200	15 & 130	2006
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	400	130	2006
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200	15 & 130	2006
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	15 & 130	2006
07.1.1	Pains et petits pains	200	15 & 195	2006
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	200	15 & 195	2006
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	200	15 & 130	2006
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	200	15 & 195	2006
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100	15, 130, 167, XS96 & XS97	2014
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	100	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98	2014
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	200	15 & 130	2005
12.4	Moutardes	200	15	2006
12.5	Potages et bouillons	200	15 & 130	2006
12.6	Sauces et produits similaires	200	15 & 130	2005
15.0	Amuse-gueules salés	200	15 & 130	2005

CANTHAXANTHINE

SIN 161g Canthaxanthine Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal ≥	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	15	52 & 170	2011
01.6.1	Fromage frais	15	201	2011
01.6.2	Fromage affiné	15	201	2011
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	15		2011
01.6.5	Produits similaires au fromage	15		2011

Tableau I

CANTHAXANTHINE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	15	170	2011
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	15	214 & 215	2011
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	15		2011
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	15		2011
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	5	2011
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	15		2011
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	15		2011
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	15		2011
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	10		2011
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	15	211	2011
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	15	153	2011
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	15		2011
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	100	4, 16 & 118	2011
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	35	95	2011
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	15	22	2011
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	15		2011
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	15		2011
10.1	Œufs frais	BPF	4	2005
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	15		2011
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	15		2011
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20		2011
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	30	XS117	2015
12.6	Sauces et produits similaires	30		2011
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	5		2011
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punchs et boissons similaires	5		2011
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	5	127	2011
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	5		2011

Tableau I

CANTHAXANTHINE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5		2011
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	45		2011

CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE

SIN 150c Caramel III - procédé à l'ammoniaque Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	2000	52	2009
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1000		2009
01.4.4	Produits similaires à la crème	5000		2010
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	5000		2010
01.6.1	Fromage frais	15000	201	2012
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	50000		2010
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	50000		2010
01.6.5	Produits similaires au fromage	50000		2010
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	2000		1999
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	500		2010
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20000		2010
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	20000		2010
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000		1999
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	200		2010
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200		2010
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200		2010
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500		1999
04.1.2.7	Fruits confits	200		2010
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	7500	182	2008
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	200		2010
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	7500		1999
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	50000	76 &161	2010

Tableau I

CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	500		1999
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	50000	161	2010
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	50000		2010
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50000	161	2010
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	50000	161	2010
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	50000	161	2010
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50000		2010
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	50000		2012
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	50000	183	2010
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	50000		2009
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	50000		2012
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	20000		1999
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50000		2012
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	50000	189	2009
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50000	153 & 173	2010
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	50000		2009
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	50000		2009
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	50000		2009
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	50000	161	2009
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50000	161	2009
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	50000	161	2009
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	50000	161	2009
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	50000	161	2010

Tableau I

CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	50000	161	2009
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	BPF	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	2014
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	4 & 16	2010
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000		2009
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	95	2010
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	50	1999
10.1	Œufs frais	20000	4	2010
10.3	Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en boîte	20000	4	2010
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	20000		2010
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50000	100	2010
12.2.2	Assaisonnements et condiments	50000		2010
12.3	Vinaigres	1000	78	2010
12.4	Moutardes	50000		2010
12.5	Potages et bouillons	25000		2010
12.6	Sauces et produits similaires	50000		2010
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50000	89	2012
12.9.2.1	Sauce fermentée de soja	20000	207	2011
12.9.2.2	Sauce non fermentée de soja	1500		2011
12.9.2.3	Autres sauces de soja	20000		2011
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	20000		2010
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20000		2010
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	20000		2010
13.6	Compléments alimentaires	20000		2010
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	5000	9	2010
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	10000	160 & 7	2010
14.2.1	Bière et boissons maltées	50000		2010
14.2.2	Cidre et poiré	1000		2010

Tableau I

CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	50000		2010
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1000		2010
14.2.5	Hydromel	1000		2010
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	50000		2010
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	50000		2010
15.0	Amuse-gueules salés	10000		2009
06.8.1	Boissons à base de soja	1500		2010
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	20000		2010

CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE

SIN 150d Caramel IV - procédé au sulfite Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	2000	52	2011
01.2.1	Laits fermentés (nature)	150	12	1999
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		1999
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1000		2009
01.4.4	Produits similaires à la crème	5000		2009
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	5000		2009
01.6.1	Fromage frais	50000	201	2011
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	50000	201	2011
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	50000		2011
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	50000	72	2011
01.6.5	Produits similaires au fromage	50000	201	2011
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	2000		1999
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	500	214	2011
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	20000		2009
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000		1999
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	7500		2011
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	7500		2011
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1500		1999
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500		1999
04.1.2.7	Fruits confits	7500		2011

Tableau I

CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	7500	182	2008
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	7500		2011
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	7500		1999
04.2.2	Légumes transformés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	50000	92 & 161	2009
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50000		2012
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	50000		2012
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	50000	183	2012
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	50000		2012
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	50000		2012
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	20000		1999
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50000		2012
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	2500		1999
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000	211	2011
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50000	153	2011
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	2500		2011
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	2500		2011
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	2500		2011
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	50000	161	2010
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50000	161	2010
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1200		2011
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	BPF	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	2014
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	95	2009
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	95	2009
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000	95	2009
10.1	Œufs frais	20000	4	2010
10.2	Produits à base d'œufs	20000	161	2009
10.3	Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en boîte	20000		2009
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	20000		2009

Tableau I

CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1200	213	2011
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	10000		2010
12.3	Vinaigres	50000		2011
12.4	Moutardes	50000		2011
12.5	Potages et bouillons	25000	212	2011
12.6	Sauces et produits similaires	30000		2011
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50000		2011
12.9.2.1	Sauce fermentée de soja	60000		2011
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	20000		2009
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20000		2009
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	20000		2009
13.6	Compléments alimentaires	20000		2009
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50000		2009
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	10000	7 & 127	2011
14.2.1	Bière et boissons maltées	50000		2011
14.2.2	Cidre et poiré	1000		2009
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	50000		2011
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1000		2009
14.2.5	Hydromel	1000		2009
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	50000		2011
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	50000		2011
15.0	Amuse-gueules salés	10000		2009
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	20000		2010

CARBOHYDRASE DE BACILLUS LICHENIFORMIS

SIN 1100(vi) Carbohydrase de Bacillus licheniformis Cat. Fonct.: Agent de traitement des farines

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	BPF		2014

CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM

SIN 503(ii) Carbonate acide d'ammonium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239 & 248	2013

CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM

SIN 504(ii) Carbonate acide de magnésium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2013
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267	2013
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM

SIN 501(ii) Carbonate acide de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2013
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	2013
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000	55 & 72	2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF		2013

CARBONATE ACIDE DE SODIUM

SIN 500(ii) Carbonate acide de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
02.2.1	Beurre	BPF		2008
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2013
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72 & 316	2015
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000	55 & 72	2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	240, 319 & 320	2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

CARBONATE D'AMMONIUM

SIN 503(i) Carbonate d'ammonium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239 & 248	2013

CARBONATE DE CALCIUM

SIN 170(i) Carbonate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013

Tableau I

CARBONATE DE CALCIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000		2006
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2013
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	4, 16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	4, 16 & 281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2013
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267	2013
12.1.1	Sel	BPF		2006
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF		2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

CARBONATE DE MAGNÉSIUM

SIN 504(i) Carbonate de magnésium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000		2006
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	5000	36	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2013

Tableau I

CARBONATE DE MAGNÉSIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal		Notes	Année Adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	266, 267 & 333	2015
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000		56	2006
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)		BPF	258	2013
12.1.1	Sel		BPF		2006
12.1.2	Succédanés de sel		BPF		2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao		BPF	160	2013

CARBONATE DE POTASSIUM

SIN 501(i) Carbonate de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal		Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation		BPF	234	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)		BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)		BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum		BPF		2006
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3		BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	11000			2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires		BPF	256	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	41	2013
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF		2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF		2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	230, 266 & 267	2015
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000		55 & 72	2013
13.1.2	Préparations de suite		BPF	72	2013
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000		55 & 72	2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao		BPF	160	2013

CARBONATE DE SODIUM

SIN 500(i) Carbonate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant

Tableau I

CARBONATE DE SODIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
02.2.1	Beurre	BPF		2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.2.2	Amidons	BPF		2014
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	10000		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2013
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72 & 316	2015
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000	55 & 72	2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	240, 243, 295, 319 & 320	2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)

SIN 466 Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique) Cat. Fonct.: Agent de charge, Émulsifiant, Affermissant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013

Tableau I

CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 332	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	177 & 332	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

CARMINS

SIN 120 Carmins Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	52	2008
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	125		2005
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100		2005
01.6.5	Produits similaires au fromage	100	3 & 178	2008
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150		2005
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	500	161 & 178	2008
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	500	161 & 178	2008
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	150		2005

Tableau I

CARMINS

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal [2]	Notes	Année Adoptée
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	150		2005
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	4 & 16	2008
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200		2005
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200		2005
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500		2005
04.1.2.7	Fruits confits	200		2005
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	500	182	2008
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150		2005
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300		2005
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	4 & 16	2008
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	500	161 & 178	2008
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100		2005
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	92	2008
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	300		2005
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300		2005
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300		2005
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500	178	2008
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500		2005
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200		2005
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	153 & 178	2008
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150		2005
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	500		2005
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	200	178	2008
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	500	178	2008
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	200		2005
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	500	4 & 16	2008

Tableau I

CARMINS

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	100	4, 16 & 117	2008
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	500	16, XS96 & XS97	2014
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	200	118	2005
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	100		2005
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	100		2005
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	100	XS88, XS89 & XS98	2014
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	500	16	2005
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	500	16	2005
09.1.1	Poisson frais	300	4, 16 & 50	2008
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500	4 & 16	2008
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	95 & 178	2008
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	16, 95 & 178	2008
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	16	2005
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500		2005
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250		2005
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	16, 95 & 178	2008
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	22	2005
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	500	16	2005
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	500	16	2005
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	500		2005
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	100		2005
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	16	2005
10.1	Œufs frais	BPF	4	2005
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	150		2005
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500		2005
12.4	Moutardes	300		2005
12.5	Potages et bouillons	50		2005
12.6	Sauces et produits similaires	500		2005

Tableau I

CARMINS

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50		2005
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50		2005
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2005
13.6	Compléments alimentaires	300		2005
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100	178	2008
14.2.1	Bière et boissons maltées	100		2005
14.2.2	Cidre et poiré	200		2005
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200		2005
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200		2005
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	178	2008
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200		2005
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100		2005
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	200	178	2009
06.8.1	Boissons à base de soja	100	178	2010

CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES

SIN 160a(ii) Carotènes, bêta-, légumes Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1000	52	2008
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1000		2005
01.4.4	Produits similaires à la crème	20		2011
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	1000		2005
01.6.1	Fromage frais	600		2005
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	600		2005
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000		2005
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	1000		2005
01.6.4	Fromage fondu	1000		2005
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000	3	2005
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1000		2005

Tableau I

CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.1.2	Huiles et graisses végétales	1000		2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	1000		2006
02.2.1	Beurre	600		2008
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	1000		2005
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000		2005
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000		2005
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000		2005
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000		2005
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1000		2005
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000		2005
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500		2005
04.1.2.7	Fruits confits	1000		2005
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100	182	2011
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000		2005
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	200		2005
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100		2009
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	200		2011
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	1320		2011
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200		2011
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000		2005
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000	92	2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1000		2005
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100		2012

Tableau I

CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	183	2012
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100		2010
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500		2005
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500		2005
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	20000		2005
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	400		2005
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	1000	211	2011
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	153	2010
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	1000		2005
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	1000		2005
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	1000		2005
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	1000		2005
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1000		2005
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	20	4 & 16	2011
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	5000	16, XS96 & XS97	2014
08.3.1	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	20	118	2005
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	20	XS88, XS89 & XS98	2014
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	5000	16	2005
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000		2005
09.1.1	Poisson frais	100	4, 16 & 50	2010
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	16	2005
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	1000	95	2009
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	1000		2005
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	16	2005
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000		2005
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	1000	16	2005
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	1000	16	2005
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	1000		2005

Tableau I

CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	1000	16	2005
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500		2005
10.1	Œufs frais	1000	4	2005
10.2	Produits à base d'œufs	1000		2005
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	150		2005
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50		2005
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500		2011
12.4	Moutardes	1000		2005
12.5	Potages et bouillons	1000	341	2015
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	2000		2005
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	2000		2005
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2000		2005
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1000		2005
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	600		2005
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	600		2005
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	600		2005
13.6	Compléments alimentaires	600		2005
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	2000		2005
14.2.1	Bière et boissons maltées	600		2005
14.2.2	Cidre et poiré	600		2005
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	600		2005
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	600		2005
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	600		2005
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	100		2009
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	20000	3	2011
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	100		2010

Tableau I

CAROTÉNOÏDES

CAROTÉNOÏDES

SIN	160a(i)	Carotènes, bêta-, synthétique	Cat. Fonct.: Colorant
SIN	160a(iii)	Carotènes, bêta-, Blakeslea trispora	Cat. Fonct.: Colorant
SIN	160e	Caroténal, bêta-apo-8'-	Cat. Fonct.: Colorant
SIN	160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8´-	Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	52	2009
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100		2011
01.4.4	Produits similaires à la crème	20		2011
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100	209	2011
01.6.1	Fromage frais	100		2011
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	100		2009
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	500		2009
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	100		2009
01.6.4	Fromage fondu	100		2009
01.6.5	Produits similaires au fromage	200		2009
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100		2009
02.1.2	Huiles et graisses végétales	25	232	2012
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	25		2011
02.2.1	Beurre	25	146 & 291	2008
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	35		2010
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200		2009
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	150		2009
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200		2009
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000		2009
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	161	2010
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200		2009
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500		2009
04.1.2.7	Fruits confits	200		2009
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100	161 & 182	2009
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150		2009

Tableau I

CAROTÉNOÏDES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500		2009
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100		2009
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	4, 16 & 161	2010
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000	161	2009
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	50	161	2010
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	50	161	2010
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	50	161	2010
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50	92 & 161	2010
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	50		2009
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100	161	2010
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	183	2010
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100		2009
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100		2009
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100		2009
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100		2009
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200		2009
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1200	153	2009
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150		2009
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	500		2009
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	1000		2009
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	100		2011
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	200	116	2011

Tableau I

CAROTÉNOÏDES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	100	216	2011
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	100		2009
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	100	4 & 16	2011
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	100	16	2010
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	20	16	2010
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	20	16	2010
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	20	16, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	100		2011
09.1.1	Poisson frais	300	4	2011
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100	4 & 16	2011
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	95	2011
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	95	2011
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	95	2009
10.1	Œufs frais	1000	4	2011
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	150		2009
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50	217	2011
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500		2009
12.4	Moutardes	300		2009
12.5	Potages et bouillons	300	341	2015
12.6	Sauces et produits similaires	500		2009
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50		2009
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50		2009
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50		2009
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2009
13.6	Compléments alimentaires	300		2009
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100		2009
14.2.2	Cidre et poiré	200		2009

Tableau I

CAROTÉNOÏDES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200		2009
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200		2009
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200		2009
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	100		2010
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100		2009

CARRAGHÉNANE

SIN 407 Carraghénane Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2015
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2015
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 332	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	177 & 332	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014

Tableau I

CARRAGHÉNANE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.1.2	Préparations de suite	300	72,151, 328 & 329	2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

CELLULOSE EN POUDRE

SIN 460(ii) Cellulose en poudre Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000		2006
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 331	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 331	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)

SIN 460(i) Cellulose microcrystalline (gel cellulosique) Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000		2006
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.2	Cassonade à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	BPF		2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

CHLORINE

SIN 925 Chlorine Cat. Fonct.: Agent de traitement des farines

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée

Tableau I

CHLORINE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.2.1	Farines	2500	87	2001

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES

SIN 141(i) Chlorophylles, complexes cupriques — Cat. Fonct.: Colorant

SIN 141(ii) Chlorophylles, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium — Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50	52 & 190	2009
01.6.1	Fromage frais	50	161	2009
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	15		2009
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	75		2009
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	50		2009
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	50		2009
01.6.5	Produits similaires au fromage	50		2009
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	500		2009
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	500		2009
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	500		2009
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	100	62	2005
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	100	62	2005
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	161	2009
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	150		2009
04.1.2.7	Fruits confits	250		2009
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100	62 & 182	2008
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150		2009
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	100	62	2005
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	62	2005
04.1.2.12	Fruits cuits	100	62	2005
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100	62	2005

Tableau I

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES,

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100	62 & 92	2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	100	62	2005
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	100	62	2005
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	6.4	62 & 161	2009
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	6.4	62 & 161	2009
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	700	183	2009
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	700		2009
05.2.1	Confiseries dures	700		2009
05.2.2	Confiseries tendres	100		2009
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	100		2009
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	700		2009
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100		2009
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	153	2009
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	75		2009
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	6.4	62 & 161	2009
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	75		2009
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	40	95	2009
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	30	62 & 95	2009
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	40	95	2009
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200		2009
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	40	16	2009
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	40	16	2009
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	200		2009
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	75	95	2009

Tableau I

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES,

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	95	2009
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300	2	2009
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	64	62	2005
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500		2009
12.4	Moutardes	500		2009
12.5	Potages et bouillons	400	342	2015
12.6	Sauces et produits similaires	100		2009
13.6	Compléments alimentaires	500	3	2009
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300		2009
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	350		2009
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100		2009
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	350		2009

CHLORURE DE CALCIUM

SIN 509 Chlorure de calcium Cat. Fonct.: Affermissant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29, 323 & 324	2015
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015

Tableau I

CHLORURE DE CALCIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF	58	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

CHLORURE DE MAGNÉSIUM

SIN 511 Chlorure de magnésium Cat. Fonct.: Agent de rétention de la couleur, Affermissant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

CHLORURE DE POTASSIUM

SIN 508 Chlorure de potassium Cat. Fonct.: Affermissant, Exaltateur d'arôme, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013

Tableau I

CHLORURE DE POTASSIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

CHLORURE D'ÉTAIN

SIN 512 Chlorure d'étain Cat. Fonct.: Antioxygène, Agent de rétention de la couleur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	20	43	2001
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	25	43	2001
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	20	43	2001

CIRE D'ABEILLE

SIN 901 Cire d'abeille Cat. Fonct.: Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF		2003
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	79	2003
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	BPF	3	2001
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	BPF	3	2001
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	3	2001
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	BPF		2003
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF		2003
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	BPF	3	2001

Tableau I

CIRE D'ABEILLE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.6	Compléments alimentaires	BPF	3	2001
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200	131	2006
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	108	2001
15.0	Amuse-gueules salés	BPF	3	2001

CIRE DE CANDELILLA

SIN 902 Cire de candelilla Cat. Fonct.: Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF		2003
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	79	2003
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	BPF	3	2001
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	BPF	3	2001
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	3	2001
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	BPF		2003
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF		2003
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	BPF	3	2001
13.6	Compléments alimentaires	BPF	3	2001
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200	131	2006
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	108	2001
15.0	Amuse-gueules salés	BPF	3	2001

CIRE DE CARNAUBA

SIN 903 Cire de carnauba Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Agent d'enrobage

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	400		2004
04.1.2	Fruits transformés	400		2004
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	400	79	2004
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	5000	3	2006

Tableau I

CIRE DE CARNAUBA

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	5000	3	2006
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	5000	3	2006
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1200	3	2003
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	4000		2001
07.0	Produits de boulangerie	BPF	3	2001
13.6	Compléments alimentaires	5000	3	2006
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200	131	2003
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	200	108	2006
15.0	Amuse-gueules salés	200	3	2006

CIRE MICROCRISTALLINE

SIN 905c(i) Cire microcristalline Cat. Fonct.: Antimoussant, Agent d'enrobage

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	30000		2004
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	50		2004
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	50		2004
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	3	2001
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	20000	3	2001

CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM

SIN 332(i) Citrate biacide de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006

Tableau I

CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29	2015
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	55 & 72	2014
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	2013
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	55 & 72	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239	2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

CITRATE BIACIDE DE SODIUM

SIN 331(i) Citrate biacide de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	BPF	171	2006
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	277	2015
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	262	2015
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29	2015
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015

Tableau I

CITRATE BIACIDE DE SODIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2013
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2013
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	55 & 72	2014
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72 & 316	2015
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	55 & 72	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000	238, 240, 319 & 320	2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

CITRATE D'AMMONIUM FERRIQUE

SIN 381 Citrate d'ammonium ferrique Cat. Fonct.: Antiagglomérant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	10	23	1999

CITRATE DE STÉARYLE

SIN 484 Citrate de stéaryle Cat. Fonct.: Antioxygène, Émulsifiant, Séquestrant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF		2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	100	15	2012
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	15000		1999
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500		1999

CITRATE DE TRIÉTHYLE

SIN 1505 Citrate de triéthyle Cat. Fonct.: Support, Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	2500	47	1999
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	2500	47	1999
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200		1999

Tableau I

CITRATE DE TRIÉTHYLE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée

CITRATE TRICALCIQUE

SIN 333(iii) Citrate tricalcique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239	2015

CITRATE TRIPOTASSIQUE

SIN 332(ii) Citrate tripotassique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29	2015
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	55 & 72	2014
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	2013
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	55 & 72	2014

Tableau I

CITRATE TRIPOTASSIQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239	2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

CITRATE TRISODIQUE

SIN 331(iii) Citrate trisodique Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	261	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	BPF	171	2006
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	277	2015
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	262	2015
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29	2015
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.2.1	Farines	BPF	25	2015
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2013
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2013
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	55 & 72	2014
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72 & 316	2015
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	55 & 72	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000	238, 240, 319 & 320	2015

Tableau I

CITRATE TRISODIQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

CITRATES D'ISOPROPYLE

SIN 384 Citrates d'isopropyle Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur, Séquestrant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200		2005
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200		2001
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	100		2001
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	200		2001
08.2.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée (viande salée incluse)	200		2001
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	200		2001
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200		2001

CURCUMINE

SIN 100(i) Curcumine Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.5	Potages et bouillons	50	99	2015

CURDLAN

SIN 424 Curdlan Cat. Fonct.: Affermissant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014

CYCLAMATES

SIN 952(i) Acide cyclamique Cat. Fonct.: Édulcorant

SIN 952(ii) Cyclamte de calcium Cat. Fonct.: Édulcorant

SIN 952(iv) Cyclamate de sodium Cat. Fonct.: Édulcorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	250	17 & 161	2007

Tableau I

CYCLAMATES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	250	17 & 161	2007
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	250	17 & 161	2007
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	250	17 & 161	2007
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1000	17 & 161	2007
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	17 & 161	2007
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	2000	17 & 161	2007
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	250	17 & 161	2007
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	250	17 & 161	2007
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	250	17 & 161	2008
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	250	17, 127 & 161	2007
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	500	17 & 161	2007
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500	17 & 161	2007
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500	17 & 161	2007
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500	17, 156 & 161	2007
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3000	17 & 161	2007
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	17 & 161	2007
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	250	17 & 161	2007
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1600	17 & 165	2007
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	250	17 & 161	2007
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	500	17 & 159	2007
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF	17	2007
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	500	17 & 161	2008
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	500	17 & 161	2008
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	400	17	2007
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	400	17	2007

Tableau I

CYCLAMATES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	400	17	2007
13.6	Compléments alimentaires	1250	17	2007
14.1.3.1	Nectar de fruits	400	17 & 122	2005
14.1.3.2	Nectar de légumes	400	17 & 161	2007
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	400	17, 122 & 127	2005
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	400	17, 127 & 161	2007
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	350	17 & 127	2010
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	250	17	2007

CYCLODEXTRINE, BÊTA-

SIN 459 Cyclodextrine, bêta- Cat. Fonct.: Support, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	20000		2001
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	153	2012
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500		2001
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	500		2004

DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ

SIN 1400 Dextrines, amidon torréfié Cat. Fonct.: Support, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	236	2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	3, 53 & 29	2014

Tableau I

DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2014
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	90 & 160	2014

DICARBONATE DE DIMÉTHYLE

SIN 242 Dicarbonate de diméthyle Cat. Fonct.: Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	250	18	1999
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	250	18	2004
14.2.2	Cidre et poiré	250	18	2004
14.2.3	Vins	200	18	2004
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	250	18	2004
14.2.5	Hydromel	200	18	2004

DIOXYDE DE CARBONE

SIN 290 Dioxyde de carbone Cat. Fonct.: Agent de carbonation, Agent moussant, Gaz de conditionnement, Conservateur, Gaz propulseur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	59	2014
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF	59	2014
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	59 & 278	2014
04.1.1.3	Fruits frais épluchés et/ou coupés	BPF	59	2014
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	59 & 211	2014
13.1.1	Préparations pour nourrissons	BPF	59	2015
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	BPF	59	2015
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	59	2015
14.1.2.1	Jus de fruits	BPF	69	2005
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	BPF	69 & 127	2005

Tableau I

DIOXYDE DE CARBONE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF	69	2005
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	BPF	69 & 127	2005
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	59 & 160	2015
14.2.3	Vins	BPF	60	2015

ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)

SIN 316 Erythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium) Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF	280	2014
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	308	2015

ÉRYTHROSINE

SIN 127 Erythrosine Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.7	Fruits confits	200	54	2005
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	30		2011
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	50		2011
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100		2011
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	30	4, 16, XS96 & XS97	2014
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	30	4, 290 & XS88	2014

ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN 472c Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras Cat. Fonct.: Antioxygène, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013

Tableau I

ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
02.1.2	Huiles et graisses végétales	100	277	2015
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	100	322	2015
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2015
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304 & 305	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000	239 & 268	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

ESTERS D'ASCORBYLE

SIN 304 Palmitate d'ascorbyle Cat. Fonct.: Antioxygène

SIN 305 Stéarate d'ascorbyle Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	80	10	2001
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	500	10	2001
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	80	10	2001
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	500	10 & 112	2001

Tableau I

ESTERS D'ASCORBYLE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal [2]	Notes	Année Adoptée
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	500	2 & 10	2001
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	500	10 & 171	2006
02.1.2	Huiles et graisses végétales	500	10	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	500	10	2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	500	10	2006
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	500	10	2001
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	80	10	2001
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200	10 & 15	2001
04.1.2.2	Fruits secs	80	10	2001
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	500	2 & 10	2001
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	80	10	2001
05.0	Confiserie	500	10, 15 & 114	2001
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200	10	2001
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	500	10 & 211	2012
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	500	2 & 10	2001
07.0	Produits de boulangerie	1000	10 & 15	2003
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000	10	2001
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	10	2001
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	10	2001
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	500	2 & 10	2001
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	200	10	2003
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	500	10	2001
12.4	Moutardes	500	10	2003
12.5	Potages et bouillons	200	10	2001
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	500	10 & 15	2001
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	500	10	2005
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	200	10	2001
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	200	10	2001

Tableau I

ESTERS D'ASCORBYLE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200	10	2001
13.1.1	Préparations pour nourrissons	10	15, 72 & 187	2009
13.1.2	Préparations de suite	50	15, 72, 187 & 315	2015
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	10	10, 15 & 72	2006
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	100	10 & 15	2010
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	500	10	2005
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	500	10	2009
13.6	Compléments alimentaires	500	10	2003
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	1000	10 & 15	2001
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200	10	2001
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	200	10	2001

ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS

SIN 477 Esters de propylène glycol d'acides gras Cat. Fonct.: Émulsifiant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	5000		2001
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1000		2001
01.4.4	Produits similaires à la crème	5000	86	2001
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100000		2001
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000		2001
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10000		2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10000		2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	20000		2001
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	30000		2001
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	40000		2006
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	5000		2001

Tableau I

ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	40000		2001
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	40000		2001
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	40000		2001
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	5000		2001
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	5000	97	2007
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	5000		2001
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	20000		2001
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	40000		2001
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	5000	2 & 153	2007
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	40000		2001
07.0	Produits de boulangerie	15000	11 & 72	2001
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	40000		2001
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	5000		2001
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	5000		2001
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	5000		2001
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500		2001

ESTERS GLYCÉRIDES DE RÉSINE

SIN 445(iii) Ester glycériques de résine de bois Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	110		2005
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	110		2005
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	150		1999

ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN 472a Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2015
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000	239 & 268	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN 472b Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013

Tableau I

ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2015
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000	239 & 268	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN 472e Esters glyceroliques de l'acide diacetyltartrique et d'acides gras Cat. Fonct.: Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	5000		2005
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	5000		2005
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	5000		2005
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	5000		2005
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	6000		2007
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000		2006
01.4.4	Produits similaires à la crème	6000		2007
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	10000		2006
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	10000		2005
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	10000		2005
01.6.4	Fromage fondu	10000		2005
01.6.5	Produits similaires au fromage	10000		2005

Tableau I

ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	10000		2005
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10000		2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10000		2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10000		2005
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10000		2005
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	5000		2005
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000		2006
04.1.2.2	Fruits secs	10000		2005
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000		2005
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	5000		2005
04.1.2.7	Fruits confits	1000		2005
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	2500		2005
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	2500		2005
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	2500		2005
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	10000		2005
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	2500		2005
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	2500		2005
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	2500		2005
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	2500		2005
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	10000		2005
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	50000		2005
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	10000		2005
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	3000	186	2008
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000		2008

Tableau I

ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	10000		2005
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	5000		2005
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	5000		2005
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	6000		2006
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	20000		2006
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	5000		2005
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	5000		2005
12.1.2	Succédanés de sel	16000		2006
12.4	Moutardes	10000		2005
12.5	Potages et bouillons	5000	XS117	2015
12.6	Sauces et produits similaires	10000		2005
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	5000		2005
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	5000		2005
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	5000		2005
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	5000		2005
13.6	Compléments alimentaires	5000		2005
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	5000		2005
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	500	142	2006
14.2.2	Cidre et poiré	5000		2005
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	5000		2005
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	5000		2005
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	10000		2005
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	20000		2005
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	10000		2005

ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES

SIN 385 Ethylène-diamine-tétra-acètate calcio-disodique — Cat. Fonct.: Antioxygène, Agent de rétention de la couleur, Conservateur, Séquestrant

SIN 386 Ethylène-diamine-tétra-acètate disodique — Cat. Fonct.: Antioxygène, Agent de rétention de la couleur, Conservateur, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	100	21	2001
04.1.2.2	Fruits secs	265	21	2001
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	250	21	2008
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	130	21	2001
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	100	21	2001
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	250	21	2008
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	650	21	2001
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	100	21 & 110	2006
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	800	21, 64 & 297	2001
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	250	21	2001
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	365	21	2001
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	250	21	2001
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	80	21	2001
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	250	21	2001
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	250	21	2001
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	50	21	2001
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	315	21	2001
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	35	21, XS88, XS89 & XS98	2014

Tableau I

ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	75	21	2001
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	75	21	2001
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	50	21	2005
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	250	21	2001
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	340	21	2001
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	200	21 & 47	2001
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1000	21 & 96	2005
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	70	21	2001
12.4	Moutardes	75	21	2001
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	100	21	2001
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	75	21	2001
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	100	21	2001
13.6	Compléments alimentaires	150	21	2001
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200	21	2001
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	35	21	2001
14.2.1	Bière et boissons maltées	25	21	2004
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	25	21	2005
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	25	21	2007

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

SIN 163(ii) Extrait de peau de raisin Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	52 & 181	2009
01.4.4	Produits similaires à la crème	150	181 & 201	2011
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	150	181, 201 & 209	2011
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000		2009
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	1000		2009

Tableau I

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000		2009
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200	181	2009
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	181	2009
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100	181	2011
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1500	161	2009
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1500	181	2011
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	161 & 181	2009
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500	161 & 181	2009
04.1.2.7	Fruits confits	1000		2011
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	500	179, 181 & 182	2011
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	500	161 & 181	2009
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500	161 & 181	2009
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	500	161 & 181	2009
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	100	179 & 181	2011
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100	179 & 181	2011
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100	92 & 181	2011
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	100	161 & 181	2009
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	200	181	2012
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	200	181 & 183	2012
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	200	181	2009
05.2.2	Confiseries tendres	1700	181	2012
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500	181	2009
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	181	2009
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200		2010
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	200	181	2011
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	200	181	2011

Tableau I

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	200	181	2011
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	1000	4, 16 & 94	2010
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	5000	16, XS96 & XS97	2014
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	5000	16, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000		2009
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	16	2011
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 95	2009
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	95	2009
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	1000		2011
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	16 & 95	2009
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	22	2009
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	500	16	2009
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	1500	16	2009
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	1500		2009
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	1500	16	2009
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1500	16	2009
10.1	Œufs frais	1500	4	2010
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	200	181	2009
12.4	Moutardes	200	181	2009
12.5	Potages et bouillons	500	181 & XS117	2015
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	300	181	2009
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	300	181	2009
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	300	181	2009
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1500		2009
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	250	181	2009
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	250	181	2009
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	250	181	2009

Tableau I

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.6	Compléments alimentaires	500	181	2009
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300	181	2009
14.2.2	Cidre et poiré	300	181	2009
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	300	181	2009
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300	181	2010
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	300	181	2009
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	500	181	2009
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	300	181	2009
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	400		2011

EXTRAITS DE QUILLAIA

SIN 999(i) Extrait de quillaia de type 1 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent moussant

SIN 999(ii) Extrait de quillaia de type 2 Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent moussant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50	132, 168 & 293	2007

EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE

SIN 160b(i) Extraits de rocou, base de bixine Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.2.1	Beurre	20	8	2008

FARINE DE GRAINES DE CAROUBE

SIN 410 Farine de graines de caroube Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013

Tableau I

FARINE DE GRAINES DE CAROUBE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	177	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2014
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
13.1.1	Préparations pour nourrissons	1000	72	2014
13.1.2	Préparations de suite	1000	72	2014
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	1000	72	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	2000	271 & 272	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

FARINE DE KONJAC

SIN 425 Farine de konjac Cat. Fonct.: Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2015
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	236	2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2015

Tableau I

FARINE DE KONJAC

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

FERROCYANURES

SIN 535	Ferrocyanure de sodium	Cat. Fonct.:	Antiagglomérant
SIN 536	Ferrocyanure de potassium	Cat. Fonct.:	Antiagglomérant
SIN 538	Ferrocyanure de calcium	Cat. Fonct.:	Antiagglomérant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.1	Sel	14	24 & 107	2006
12.1.2	Succédanés de sel	20	24	1999
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20	24	1999

FUMARATES DE SODIUM

SIN 365	Fumarates de sodium	Cat. Fonct.:	Régulateur de l'acidité

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2013
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2013
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267	2013

Tableau I

FUMARATES DE SODIUM

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

GALLATE DE PROPYLE

SIN 310 Gallate de propyle Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	200	15, 75 & 196	2001
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	90	2 & 15	2001
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	100	15, 133 & 171	2006
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200	15 & 130	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200	15 & 130	2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	200	15 & 130	2004
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	15 & 130	2004
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	15 & 130	2004
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	90	2 & 15	2001
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	50	15, 76 & 196	2001
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat	200	15 & 130	2001
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200	15 & 130	2001
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1000	130	2001
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	200	15 & 130	2001
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	100	15	2001
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200	15 & 196	2001
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	15, 130 & 211	2012
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	90	2 & 15	2001
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	100	15 & 130	2001
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	200	15 & 196	2001
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	200	15, 130, XS96 & XS97	2014

Tableau I

GALLATE DE PROPYLE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	200	15, 130, XS88, XS89 & XS98	2014
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	15 & 196	2001
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	90	2 & 15	2001
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	200	15 & 130	2001
12.5	Potages et bouillons	200	15, 127 & 130	2012
12.6	Sauces et produits similaires	200	15 & 130	2001
13.6	Compléments alimentaires	400	15 & 196	2001
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	1000	15	2001
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200	15 & 130	2005
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	200	15 & 130	2005

GLUCONATE DE SODIUM

SIN 576 Gluconate de sodium Cat. Fonct.: Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

GLUCONATE FERREUX

SIN 579 Gluconate ferreux Cat. Fonct.: Agent de rétention de la couleur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	150	23 & 48	1999

GLUCONO-DELTA-LACTONE

SIN 575 Glucono-delta-lactone Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant, Séquestrant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	BPF		2006
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239	2013

GLUCOSIDES DE STÉVIOL

SIN 960 Glucosides de stéviol Cat. Fonct.: Édulcorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	200	26 & 201	2011
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	330	26 & 201	2011
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	330	26	2011
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	330	26	2011
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	270	26	2011
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	100	26	2011
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	330	26	2011
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	360	26	2011
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	330	26	2011
04.1.2.7	Fruits confits	40	26	2011
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	330	26	2011
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350	26	2011
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	115	26	2011
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	330	26	2011
04.1.2.12	Fruits cuits	40	26	2011
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	40	26	2011
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	330	26	2011

Tableau I

GLUCOSIDES DE STÉVIOL

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	70	26	2011
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	330	26	2011
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	165	26	2011
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	200	26	2011
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	40	26	2011
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	700	26 & 199	2012
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3500	26	2011
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	350	26	2011
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	165	26	2011
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	100	26, 202, XS88, XS89 & XS98	2014
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	100	26 & 144	2011
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	165	26	2011
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	100	26	2011
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	26	2011
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	330	26	2011
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF	26	2011
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30	26	2011
12.4	Moutardes	130	26	2011
12.5	Potages et bouillons	50	26 & XS117	2015
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	350	26	2011
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350	26	2011
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	350	26 & 127	2011
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	350	26	2011

Tableau I

GLUCOSIDES DE STÉVIOL

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	115	26	2011
12.9.2.1	Sauce fermentée de soja	30	26	2011
12.9.2.2	Sauce non fermentée de soja	165	26	2011
12.9.2.3	Autres sauces de soja	165	26	2011
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	350	26	2011
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	270	26	2011
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	660	26, 198 & 294	2011
13.6	Compléments alimentaires	2500	26 & 203	2011
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	200	26	2011
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200	26	2011
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	200	26 & 160	2011
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	26	2011
15.0	Amuse-gueules salés	170	26	2011
06.8.1	Boissons à base de soja	200	26	2011

GLUTAMATE DE CALCIUM, DI-L-

SIN 623 Glutamate de calcium, di-L- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM, DI-L-

SIN 625 Glutamate de magnesium, di-L- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

GLUTAMATE MONOAMMONIÉ, L-

SIN 624 Glutamate monoammonique, L- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	BPF	16	2014

Tableau I

GLUTAMATE MONOAMMONIÉ, L-

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE, L-

SIN 622 Glutamate monopotassique, L- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-

SIN 621 Glutamate monosodique, L- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	201	2014
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF	279	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	BPF	16	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	311	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	312	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29 & 313	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	201	2015

GLYCÉROL

SIN 422 Glycérol Cat. Fonct.: Humectant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2014

Tableau I

GLYCÉROL

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2014
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF		2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2015
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2015

GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)

SIN 414 Gomme arabique (Gomme d'acacia) Cat. Fonct.: Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 331	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 331	2015

Tableau I

GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	10000	239 & 273	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

GOMME GELLANE

SIN 418 Gomme gellane Cat. Fonct.: Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2014
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014

Tableau I

GOMME GELLANE

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

GOMME GUAR

SIN 412 Gomme guar Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 73	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	177	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.1.1	Préparations pour nourrissons	1000	14 & 72	2014
13.1.2	Préparations de suite	1000	72	2014
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	1000	14 & 72	2014

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	2000	271 & 272	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

GOMME KARAYA

SIN 416 Gomme karaya Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	200	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2014
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

GOMME TARA

SIN 417 Gomme tara Cat. Fonct.: Gélifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	236	2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29 & 73	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29 & 73	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

GOMME TRAGACANTHE

SIN 413 Gomme tragacanthe Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	236	2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2014

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2014
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

GOMME XANTHANE

SIN 415 Gomme xanthane Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2015
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	177	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241 & 327	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	10000	239 & 273	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

GOMME-LAQUE, BLANCHIE

SIN 904 Shellac, blanchie Cat. Fonct.: Agent d'enrobage

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF		2003
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	79	2003
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	BPF	3	2001
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	BPF	3	2001
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	3	2001
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	BPF	3	2003
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF		2003
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	BPF	3	2001
13.6	Compléments alimentaires	BPF	3	2001
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	108	2001
15.0	Amuse-gueules salés	BPF	3	2001

GUANYLATE DE CALCIUM, 5'-

SIN 629 Guanylate de calcium, 5'- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

GUANYLATE DIPOTASSIQUE, 5'-

SIN 628 Guanylate dipotassique, 5'- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

GUANYLATE DISODIQUE, 5'-

SIN 627 Guanylate disodique, 5'- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF	279	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	BPF	16	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	309	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	311	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	312	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	201	2015

HEXAMÉTHYLÈNE-TÉTRAMINE

SIN 239 Hexaméthylène-tétramine Cat. Fonct.: Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	25	66 & 298	2001

HUILE DE RICIN

SIN 1503 Huile de ricin Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	350		2007
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500		2007
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2100		2007
13.6	Compléments alimentaires	1000		2007

HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE EN INTERACTION AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

SIN 479 Huile de soja oxydée par chauffage en interaction avec des mono- et diglycérides d'acides gras — Cat. Fonct.: Émulsifiant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	5000		1999

HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE

SIN 905d Huile minérale, viscosité élevée — Cat. Fonct.: Antimoussant, Agent d'enrobage

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.2	Fruits secs	5000		2005
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat	2000	3	2004
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	2000	3	2004
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	20000		2004
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	2000	3	2004
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	800	98	2004
07.0	Produits de boulangerie	3000	125	2004
08.2.3	Viande, volaille et gibier inclus, congelée, en pièces entières ou en morceaux	950	3	2004
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	950	3	2004

HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE

SIN 905e Huile minérale, viscosité moyenne — Cat. Fonct.: Agent d'enrobage

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.2	Fruits secs	5000		2005
05.0	Confiserie	2000	3	2004
07.1.1	Pains et petits pains	3000	36 & 126	2004

HYDROXYBENZOATES, PARA-

SIN 214 Hydroxybenzoate d'éthyle, para- — Cat. Fonct.: Conservateur

SIN 218 Hydroxybenzoate de méthyle, para- — Cat. Fonct.: Conservateur

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.4	Fromage fondu	300	27	2012
01.6.5	Produits similaires au fromage	500	27	2009
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	120	27	2012
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	300	27	2012
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	27	2012
04.1.2.2	Fruits secs	800	27	2010
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	250	27	2012
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	250	27	2012
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000	27	2012
04.1.2.7	Fruits confits	1000	27	2010
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	800	27	2010
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	800	27	2012
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	800	27	2010
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	800	27	2010
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	1000	27	2010
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000	27	2010
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000	27	2010
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	300	27	2012
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	300	27	2012
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300	27	2009
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000	27	2012
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1500	27	2010
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	27	2010
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	300	27	2010

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	36	27	2010
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	27	2010
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	100	27	2012
12.3	Vinaigres	100	27	2012
12.4	Moutardes	300	27	2010
12.6	Sauces et produits similaires	1000	27	2010
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500	27	2010
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	450	27 & 160	2012
14.2.2	Cidre et poiré	200	27	2010
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200	27	2012
14.2.5	Hydromel	200	27	2010
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1000	27 & 224	2012
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	300	27	2009
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	300	27	2010

HYDROXYDE D'AMMONIUM

SIN 527 Hydroxyde d'ammonium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013

HYDROXYDE DE CALCIUM

SIN 526 Hydroxyde de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
02.2.1	Beurre	BPF		2008
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	2013

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000	55 & 72	2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239	2013

HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM

SIN 528 Hydroxyde de magnésium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2013
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2013
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267	2013
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2013
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

HYDROXYDE DE POTASSIUM

SIN 525 Hydroxyde de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72	2013
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000	55 & 72	2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239	2013

HYDROXYDE DE SODIUM

SIN 524 Hydroxyde de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
02.2.1	Beurre	BPF		2008
13.1.1	Préparations pour nourrissons	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Préparations de suite	BPF	72 & 316	2015
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	2000	55 & 72	2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	239, 319 & 320	2015

HYDROXYPROPYL-CELLULOSE

SIN 463 Hydroxypropyl-cellulose Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 331	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63 & 332	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE

SIN 464 Hydroxypropyl-méthyl-cellulose Cat. Fonct.: Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 331	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63 & 332	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)

SIN 132 Indigotine (Carmine d'indigo) Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	52	2009
01.6.1	Fromage frais	200	3	2009
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100		2009
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100		2009
01.6.5	Produits similaires au fromage	200	3 & 161	2009
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150		2009
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300	161	2009
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	161	2009

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	150		2009
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	150		2009
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	161	2009
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	300	161	2009
04.1.2.7	Fruits confits	200	161	2009
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	150	161 & 182	2009
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	161	2009
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	150	161	2009
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	150	161	2009
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	92 & 161	2009
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	300	161	2009
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	450	183	2009
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300		2009
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300		2009
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300		2009
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300		2009
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150		2009
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	200	161	2009
09.1.1	Poisson frais	300	4, 16 & 50	2009
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	95	2009
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	95	2009
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	16	2009
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	22 & 161	2009
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300		2009

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300	161	2009
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300		2009
10.1	Œufs frais	300	4 & 161	2009
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300	161	2009
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	161	2009
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300		2009
12.4	Moutardes	300		2009
12.5	Potages et bouillons	50		2009
12.6	Sauces et produits similaires	300		2009
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50		2009
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50		2009
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2009
13.6	Compléments alimentaires	300		2009
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100		2009
14.2.2	Cidre et poiré	200		2009
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200		2009
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300		2009
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200		2009
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200		2009
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100		2009

INOSINATE DE CALCIUM, 5'-

SIN 633 Inosinate de calcium, 5'- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

INOSINATE DE POTASSIUM, 5'-

SIN 632 Inosinate de potassium, 5'- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

INOSINATE DISODIQUE, 5'-

SIN 631 Inosinate disodique, 5'- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF	279	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	BPF	16	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	309	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	311	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	312	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	201	2015

JAUNE DE QUINOLÉINE

SIN 104 Jaune de quinoléine Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.5	Potages et bouillons	50	99	2015

JAUNE FCF

SIN 110 Jaune FCF Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	52	2008
01.6.1	Fromage frais	300	3	2008
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	300		2008
01.6.4	Fromage fondu	200	3	2008
01.6.5	Produits similaires au fromage	300	3	2008

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300	161	2009
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300	161	2008
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	50		2008
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	50		2008
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	161	2008
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	300	161	2008
04.1.2.7	Fruits confits	200	161	2008
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300	161 & 182	2008
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50	161	2008
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	161	2008
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	300	4 & 16	2008
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50	92	2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	200	92	2008
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	400	183	2008
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300	161	2008
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	161	2008
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300		2008
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300		2008
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300	161	2008
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	300	153	2008
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	50		2008
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	50		2008
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	300	4 & 16	2008
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300	16, XS96 & XS97	2014
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	300	16	2008

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	135		2008
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	300	16	2008
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	300	16, XS88, XS89 & XS98	2014
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	300	16	2008
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	300	16	2008
09.1.1	Poisson frais	300	4, 16 & 50	2008
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	300	4 & 16	2008
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	95	2008
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	16	2008
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	16 & 95	2008
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	95	2008
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250		2008
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	16	2008
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	22	2008
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	300	16	2008
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	300	16	2008
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300		2008
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300		2008
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	95	2008
10.1	Œufs frais	BPF	4	2008
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	50		2008
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300		2008
12.4	Moutardes	300		2008
12.5	Potages et bouillons	50		2008
12.6	Sauces et produits similaires	300		2008
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50		2008
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50		2008
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2008

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.6	Compléments alimentaires	300		2008
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100	127 & 161	2008
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200		2008
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200		2008
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200		2008

LACTATE DE CALCIUM

SIN 327 Lactate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	10000	58	2013
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	83 & 239	2013
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

LACTATE DE POTASSIUM

SIN 326 Lactacte de potassium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Émulsifiant, Humectant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	83 & 239	2013

LACTATE DE SODIUM

SIN 325 Lactate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de charge, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.1.2	Babeurre (nature)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2013
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2013
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	BPF	83, 239, 319 & 320	2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

LACTATE FERREUX

SIN 585 Lactate ferreux Cat. Fonct.: Agent de rétention de la couleur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	150	23 & 48	1999

LÉCITHINE

SIN 322(i) Lécithine Cat. Fonct.: Antioxygène, Émulsifiant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2015
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.2.1	Farines	BPF	25 & 28	2014
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304 & 305	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5000	72	2014
13.1.2	Préparations de suite	5000	72	2014
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	5000	72	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000	271 & 274	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

LYSOZYME

SIN 1105 Lysozyme Cat. Fonct.: Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.2	Fromage affiné	BPF		1999
14.2.2	Cidre et poiré	500		2004
14.2.3	Vins	500		2004

MALATE DE SODIUM, DL-

SIN 350(ii) Malate de sodium, DL- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Humectant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333	2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2013

MANNITOL

SIN 421 Mannitol Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014

MÉTHYL-CELLULOSE

SIN 461 Méthyl-cellulose Cat. Fonct.: Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	37 & 332	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	177 & 332	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	16 & 325	2015
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	BPF	16	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41, 325 & 332	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300 & 332	2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE

SIN 465 Méthyl-éthyl-cellulose Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

SIN 471 Mono- et diglycérides d'acides gras Cat. Fonct.: Antimoussant, Émulsifiant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2015
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2015
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF		2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2015
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.1.1	Préparations pour nourrissons	4000	72	2014
13.1.2	Préparations de suite	4000	72	2014
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	4000	72	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5000	268 & 275	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

NATAMYCINE (PIMARICINE)

SIN 235 Natamycine (Pimaricine) Cat. Fonct.: Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.1	Fromage frais	40	3 & 80	2006
01.6.2	Fromage affiné	40	3 & 80	2006
01.6.4	Fromage fondu	40	3 & 80	2006
01.6.5	Produits similaires au fromage	40	3 & 80	2006
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	40	3 & 80	2006
08.2.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée (viande salée incluse)	6		2001
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	20	3 & 81	2001

NÉOTAME

SIN 961 Néotame Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme, Édulcorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20	161	2007
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	65	161	2008

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.4	Produits similaires à la crème	33	161	2008
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	65	161	2008
01.6.5	Produits similaires au fromage	33	161	2008
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100	161	2007
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10	161	2008
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	161	2007
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100	161	2007
04.1.2.1	Fruits surgelés	100	161	2008
04.1.2.2	Fruits secs	100	161	2008
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	100	161	2007
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	33	161	2007
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	70	161	2007
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	70	161	2007
04.1.2.7	Fruits confits	65	161	2007
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100	161	2007
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	161	2007
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	65	161	2007
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	161	2007
04.1.2.12	Fruits cuits	65	161	2007
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	33	161	2008
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	33	161	2008
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	10	144	2007
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	33	161	2008
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	33	161	2008
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	33	161	2007

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	33	161	2007
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	33	161	2008
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	33	97 & 161	2007
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100	161	2007
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	80	161	2007
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100	161	2007
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	330	158 & 161	2007
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1000	161	2007
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	161	2007
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	160	161	2007
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	33	161	2007
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	70	161	2008
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	80	161 & 165	2008
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10	161	2008
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	10	161	2008
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	100	161	2007
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	70	159	2007
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		2007
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	32	161	2008
12.3	Vinaigres	12	161	2008
12.4	Moutardes	12		2007
12.5	Potages et bouillons	20	161 & XS117	2015
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	65		2007
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	70		2007
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	12		2007
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	12		2007

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	33	161 & 166	2007
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	33		2007
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	33		2007
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	65		2007
13.6	Compléments alimentaires	90		2007
14.1.3.2	Nectar de légumes	65	161	2007
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	65	127 & 161	2007
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	33	161	2007
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	50	160	2007
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	33		2007
15.0	Amuse-gueules salés	32		2007

NISINE

SIN 234 Nisine Cat. Fonct.: Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.3	Crème épaisse (nature)	10		2009
01.6.2	Fromage affiné	12.5		2009
01.6.5	Produits similaires au fromage	12.5		2010
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	12.5		2006
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	3		2010
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	25	233, 330, XS96 & XS97	2015
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	7	233	2015

NITRITES

SIN 249 Nitrite de potassium Cat. Fonct.: Agent de rétention de la couleur, Conservateur

SIN 250 Nitrite de sodium Cat. Fonct.: Agent de rétention de la couleur, Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	80	32 & 288	2014

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	80	32, 286 & 287	2014

OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE

SIN 1450 Octényle succinate d'amidon sodique Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2015
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2015
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	50000	239 & 269	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2015

ORTHO-PHÉNYLPHÉNOLS

SIN 231 Phénylphénol, ortho- Cat. Fonct.: Conservateur

SIN 232 Phénylphénol de sodium, ortho- Cat. Fonct.: Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	12	49	1999

OXYDE DE CALCIUM

SIN 529 Oxyde de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF		2013

OXYDE DE MAGNÉSIUM

SIN 530 Oxyde de magnésium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000		2006
12.1.1	Sel	BPF		2006

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
OXYDES DE FER				
SIN 172(i)	Oxyde de fer, noir — Cat. Fonct.: Colorant			
SIN 172(ii)	Oxyde de fer, rouge — Cat. Fonct.: Colorant			
SIN 172(iii)	Oxyde de fer, jaune — Cat. Fonct.: Colorant			

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	20	52	2008
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100		2005
01.6.4	Fromage fondu	50		2005
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100		2005
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	350		2005
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	300		2005
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	1000	4 & 16	2008
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	300		2005
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200		2005
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500		2005
04.1.2.7	Fruits confits	250		2005
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	200		2005
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	200		2005
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000	161	2009
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100		2005
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	75		2005
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	75		2005
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	100		2005
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1000	72	2005
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	250	22	2005
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	100		2005
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	50	95	2010

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	50	95	2010
10.1	Œufs frais	BPF	4	2005
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	150		2010
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1000		2005
12.5	Potages et bouillons	100	XS117	2015
12.6	Sauces et produits similaires	75		2005
13.6	Compléments alimentaires	7500	3	2009
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100		2005
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	500		2005
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	400		2005

PECTINES

SIN 440 Pectines Cat. Fonct.: Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2015
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 37	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	177	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2014

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.1.2	Préparations de suite	10000	72	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	10000	273, 282 & 283	2014
14.1.2.1	Jus de fruits	BPF	35	2005
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	BPF	35 & 127	2005
14.1.3.1	Nectar de fruits	BPF		2005
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF		2014
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	BPF	127	2005
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

PÉROXYDE DE BENZOYLE

SIN 928 Peroxyde de benzoyle Cat. Fonct.: Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	100	74	2007
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	100	147	2005
06.2.1	Farines	75		2007

PHOSPHATE D'AMIDON

SIN 1410 Phosphate d'amidon Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	50000	239 & 269	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

PHOSPHATE DE DIAMIDON

SIN 1412 Phosphate de diamidon Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5000	72, 150, 284 & 292	2014
13.1.2	Préparations de suite	5000	72, 150, 285 & 292	2014
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	5000	72, 150 & 292	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	50000	269 & 270	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

SIN 1414 Phosphate de diamidon acétylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2015
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2014
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2014
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5000	72, 150, 284 & 292	2014
13.1.2	Préparations de suite	5000	72, 150, 285 & 292	2014
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	5000	72, 150 & 292	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	50000	269 & 270	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ

SIN 1442 Phosphate de diamidon hydroxypropylé Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000		2006

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ

SIN 1413 Phosphate de diamidon phosphaté Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	63	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
13.1.1	Préparations pour nourrissons	5000	72, 150, 284 & 292	2014
13.1.2	Préparations de suite	5000	72, 150, 285 & 292	2014
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	5000	72, 150 & 292	2014
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	50000	269 & 270	2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

PHOSPHATES

SIN	338	Acide phosphorique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Séquestrant
SIN	339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	339(iii)	Phosphate trisodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Conservateur, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	340(iii)	Phosphate tripotassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant
SIN	341(iii)	Phosphate tricalcique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant
SIN	342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines, Agent levant, Stabilisant, Épaississant
SIN	342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines, Agent levant, Stabilisant, Épaississant
SIN	343(i)	Dihydrogénophosphate de magnésium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Stabilisant, Épaississant
SIN	343(ii)	Phosphate de magnesium d'hydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant
SIN	343(iii)	Phosphate trimagnésique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Stabilisant, Épaississant
SIN	450(i)	Diphosphate disodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	450(ii)	Diphosphate trisodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	450(iii)	Diphosphate tetrasodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	450(ix)	Diphosphate de magnésium dihydrogène	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant
SIN	450(v)	Diphosphate tétrapotassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	450(vi)	Diphosphate dicalcique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant
SIN	451(i)	Triphosphate pentasodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant

Tableau I

SIN	451(ii)	Triphosphate pentapotassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	452(i)	Polyphosphate sodique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	452(ii)	Polyphosphate potassique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant
SIN	452(iv)	Polyphosphate calcique	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Agent levant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	452(v)	Polyphosphate d'ammonium	Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant
SIN	542	Phosphate d'os	Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Humectant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.1	Lait et babeurre (nature)	1500	33 & 227	2012
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1320	33	2012
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	1000	33	2010
01.3.1	Lait concentré (nature)	880	33	2012
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	13000	33	2012
01.4	Crème (nature) et produits similaires	2200	33	2012
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	4400	33	2012
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	4400	33 & 88	2009
01.6.1	Fromage frais	4400	33	2012
01.6.4	Fromage fondu	9000	33	2012
01.6.5	Produits similaires au fromage	9000	33	2012
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1500	33	2012
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	880	33 & 228	2012
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	4400	33	2006
02.2.1	Beurre	880	33 & 34	2008
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	2200	33	2009
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	2200	33	2009
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	1500	33	2012
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	7500	33	2012
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	2200	33	2012

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1100	33	2009
04.1.2.7	Fruits confits	10	33	2012
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	350	33	2012
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1500	33	2012
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	2200	33	2009
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1500	33	2012
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1760	16 & 33	2009
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	5600	33 & 76	2012
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	5000	33 & 76	2012
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	5000	33 & 76	2012
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	2200	33	2012
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	2200	33	2012
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	2200	33 & 76	2012
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	2200	33	2012
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	2200	33	2010
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	2200	33 & 76	2012
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	1100	33	2012
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	880	33	2012
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	1100	33	2012
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	2200	33	2009

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	2200	33	2012
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	44000	33	2012
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1500	33	2012
06.2.1	Farines	2500	33 & 225	2012
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	2200	33	2009
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	2500	33 & 211	2012
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	900	33 & 211	2012
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2500	33 & 211	2012
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	7000	33	2012
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	5600	33	2012
07.1.1.2	Pains à la poudre levante	9300	33 & 229	2012
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	9300	33 & 229	2012
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	9300	33 & 229	2012
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	9300	33 & 229	2012
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	9300	33 & 229	2012
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	9300	33 & 229	2012
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	9300	33 & 229	2012
08.2.1	Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite	2200	33	2012
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	1320	33 & 289	2014
08.2.3	Viande, volaille et gibier inclus, congelée, en pièces entières ou en morceaux	2200	33	2009
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	2200	33, 302 & XS88	2015
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1100	33	2010
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2200	33	2012
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2200	33 & 299	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2200	33	2012
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	2200	33	2012
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2200	33	2012
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	2200	33	2012
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	2200	33	2012
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	2200	33	2012

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal[2]	Notes	Année Adoptée
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	2200	33 & 193	2010
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2200	33	2012
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	4400	33 & 67	2009
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	1290	33	2009
10.3	Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en boîte	1000	33	2012
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	1400	33	2012
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	6600	33 & 56	2006
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1320	33	2009
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1000	33	2009
12.1.1	Sel	8800	33	2006
12.1.2	Succédanés de sel	4400	33	2012
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2200	33 & 226	2012
12.5	Potages et bouillons	1500	33 & 343	2015
12.6	Sauces et produits similaires	2200	33	2012
12.9	Epices et condiments à base de soja	1200	33	2012
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	4400	33 & 230	2012
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	2200	33	2009
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	2200	33	2009
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	2200	33	2009
13.6	Compléments alimentaires	2200	33	2010
14.1.2.1	Jus de fruits	1000	33, 40 & 122	2005
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	1000	33, 40, 122 & 127	2005
14.1.3.1	Nectar de fruits	1000	33, 40 & 122	2005
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	1000	33, 40, 122 & 127	2005
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	1000	33	2012
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	300	33 & 160	2012
14.2.2	Cidre et poiré	880	33	2010
14.2.5	Hydromel	440	33 & 88	2009

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	440	33 & 88	2009
15.0	Amuse-gueules salés	2200	33	2009
06.8.1	Boissons à base de soja	1300	33	2012
06.8.3	Caillé de soja (tofu)	100	33	2012

PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM

SIN 541(i) Phosphate de sodium-aluminium, acide — Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant

SIN 541(ii) Phosphate de sodium-aluminium, basique — Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.4	Fromage fondu	1600	6 & 251	2013
06.2.1	Farines	1600	6 & 252	2013
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	1000	6	2013
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	100	6 & 246	2013
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	100	6, 244 & 246	2013
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	40	6, 246 & 248	2013
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	40	6, 246 & 249	2013

POLYDEXTROSES

SIN 1200 Polydextroses — Cat. Fonct.: Agent de charge, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.1	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation	BPF	234 & 235	2015
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2015
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2015
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	236	2013
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014

POLYDIMÉTYLSILOXANE

SIN 900a Polydiméthylsiloxane Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Antimoussant, Émulsifiant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	10		1999
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10		2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	10		2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10	152	2007
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	10		1999
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	10		1999
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	30		1999
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	10		1999
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	110		1999
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	10		2008
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	10	15	1999
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	10		1999
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	10		1999
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	10		1999
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	50		2004
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	10		2008
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	10		1999
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	10		1999
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100		1999
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50	153	2007
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	10		1999

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.5	Potages et bouillons	10		1999
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50		2004
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50		2004
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	50		2004
13.6	Compléments alimentaires	50		2004
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	20		1999
14.2.1	Bière et boissons maltées	10		1999
14.2.2	Cidre et poiré	10		1999
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	10		1999

POLYÉTHYLÈNE GLYCOL

SIN 1521 Polyéthylène glycol Cat. Fonct.: Antimoussant, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF		2001
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	20000		2001
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	10000		2001
13.6	Compléments alimentaires	70000		2001
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	1000		2001

POLYSORBATES

SIN 432 Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant

SIN 433 Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant

SIN 434 Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant

SIN 435 Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant

SIN 436 Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) Cat. Fonct.: Émulsifiant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	3000		2008
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	4000		2007

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	1000		2008
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	1000		2008
01.4.3	Crème épaisse (nature)	1000		2008
01.4.4	Produits similaires à la crème	5000		2005
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	4000		2007
01.6.1	Fromage frais	80	38	2008
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	3000		2007
02.1.2	Huiles et graisses végétales	5000	102	2007
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	5000	102	2007
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	5000	102	2007
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	5000	102	2007
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	3000	102	2007
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000		2005
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000	154	2007
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	3000		2007
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	3000		2007
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	3000		2007
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	500		2007
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	1000		2007
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	5000	101	2007
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	5000		2007
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000		2007
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000		2007
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	3000		2007
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	5000		2008
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	5000	153	2007
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	3000		2005
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	5000	2	2007

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
07.1.1	Pains et petits pains	3000		2008
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	5000	11	2008
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	3000	11	2008
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	3000	11	2008
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	3000	11	2008
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	3000	11	2008
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	3000		2008
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	5000	XS96 & XS97	2014
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	5000	XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1500		2007
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	3000		2007
12.1.1	Sel	10		2006
12.2.1	Fines herbes et épices	2000		2008
12.2.2	Assaisonnements et condiments	5000		2007
12.5	Potages et bouillons	1000		2005
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	3000		2007
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	5000		2007
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	5000	127	2007
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	5000		2007
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	2000		2007
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	1000		2005
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1000		2005
13.6	Compléments alimentaires	25000		2007
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500	127	2007
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	120		2007
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	120		2007

POLYVINYLPYRROLIDONE

SIN 1201 Polyvinypyrrolidone Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF		1999
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000		1999
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	3000		1999
12.3	Vinaigres	40		1999
13.6	Compléments alimentaires	BPF		1999
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	500		1999
14.2.1	Bière et boissons maltées	10	36	1999
14.2.2	Cidre et poiré	2	36	1999

PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)

SIN 124 Ponceau 4R (Rouge de cochinelle A) Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	52 & 161	2008
01.6.1	Fromage frais	100	3 & 161	2008
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100		2008
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100		2008
01.6.5	Produits similaires au fromage	100	3	2008
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150	161	2008
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	50		2008
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	50		2008
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	300	161	2008
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	161	2008
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500	161	2008
04.1.2.7	Fruits confits	200	161	2008
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	50	161 & 182	2008
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50	161	2008
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	50	161	2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	500	161	2008
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300	183	2008

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	50		2008
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300	161	2008
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300		2008
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50		2008
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	50		2008
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	50		2008
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	500	16	2008
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	16 & 95	2008
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	16 & 95	2008
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	95	2008
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250		2008
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	22	2008
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	500		2008
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	100		2008
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500		2008
10.1	Œufs frais	500	4	2008
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	50		2008
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	159	2008
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500		2008
12.4	Moutardes	300		2008
12.5	Potages et bouillons	50		2008
12.6	Sauces et produits similaires	50		2008
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200		2008
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50		2008
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50		2008
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2008
13.6	Compléments alimentaires	300		2008

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50		2008
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200		2008
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200		2008
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200		2008
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100		2008

PROPIONATE DE CALCIUM

SIN 282 Propionate de calcium Cat. Fonct.: Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	3000	70	2006

PROPIONATE DE SODIUM

SIN 281 Propionate de sodium Cat. Fonct.: Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	3000	70	2006

PROTÉASE

SIN 1101(i) Protéase Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme, Agent de traitement des farines, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.2.1	Farines	BPF		1999

PROTOXYDE D'AZOTE

SIN 942 Protoxyde d'azote Cat. Fonct.: Antioxygène, Agent moussant, Gaz de conditionnement, Gaz propulseur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	59	2014
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF	59 & 278	2014
04.1.1.3	Fruits frais épluchés et/ou coupés	BPF		2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	304, 305 & 242	2015

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	308	2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF		2015

PULLULAN

SIN 1204 Pullulan Cat. Fonct.: Agent d'enrobage, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		2014
06.2.1	Farines	BPF	25	2014
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	BPF	211	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF		2015
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2015
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2015
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2015

RÉSINE DE GAÏAC

SIN 314 Résine de gaïac Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.1.2	Huiles et graisses végétales	1000		2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	1000		2006
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1500		1999
12.6	Sauces et produits similaires	600	15	2004

RIBOFLAVINES

SIN 101(i) Riboflavine, synthétique Cat. Fonct.: Colorant

SIN 101(ii) Riboflavine 5'-phosphate sodique Cat. Fonct.: Colorant

SIN 101(iii) Riboflavine de Bacillus subtilis Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	52	2008
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	300		2005
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	300		2005
01.6.1	Fromage frais	300		2005
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	300		2005
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	300		2005
01.6.4	Fromage fondu	300		2005
01.6.5	Produits similaires au fromage	300		2005
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300		2005
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	300		2005
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300		2008
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	300		2005
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	500		2005
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	300	4 & 16	2008
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	300		2005
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200		2005
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500		2005
04.1.2.7	Fruits confits	300		2005
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300	182	2008
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300		2005
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500		2008
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300		2005
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	300	4 & 16	2008
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	500		2005

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	300	92	2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	500		2008
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	1000		2005
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000		2005
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1000		2005
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000		2005
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300		2005
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	300	153	2008
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	300		2005
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	300		2005
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	300		2005
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	1000	16, XS96 & XS97	2014
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	1000	16, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	1000	16	2008
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	95	2008
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	16	2005
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	16	2005
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	95	2008
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	300		2008
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	16	2005
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	22	2005
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	300	16	2005
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	300	16	2005
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300		2005

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300		2005
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500	95	2008
10.1	Œufs frais	300	4	2005
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300		2005
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	300		2005
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300		2005
12.2.2	Assaisonnements et condiments	350		2005
12.4	Moutardes	300		2005
12.5	Potages et bouillons	200	344	2015
12.6	Sauces et produits similaires	350		2005
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	300		2005
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	30		2010
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	300		2005
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	300		2005
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2005
13.6	Compléments alimentaires	300		2005
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50		2005
14.2.2	Cidre et poiré	300		2005
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	300		2005
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	100		2005
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	1000		2005
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	1000		2005
06.8.1	Boissons à base de soja	50		2010

RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'-

SIN 634 Ribonucléotides calciques, 5'- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF	279	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-

SIN 635 Ribonucléotides disodiques, 5'- Cat. Fonct.: Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF	279	2014
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	95	2015
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	309	2015
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	311	2015
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	312	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2015
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	201	2015

ROUGE ALLURA AC

SIN 129 Rouge allura AC Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	52 & 161	2009
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100		2009
01.6.4	Fromage fondu	100	161	2009
01.6.5	Produits similaires au fromage	100	3	2009
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300	161	2009
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	300	161	2009
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	150		2009

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	161	2009
04.1.2.7	Fruits confits	300	161	2009
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300	161 & 182	2009
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300	161	2009
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	161	2009
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	300	161	2009
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200	161	2009
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	92 & 161	2009
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	300	161	2009
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300	183	2009
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300		2009
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300		2009
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300		2009
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300		2009
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300		2009
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	300		2009
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	300	161	2009
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	300	161	2009
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	300	161	2009
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	25	161, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	300	16	2009
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	95	2009
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	95	2009
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250		2009
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300	22	2009
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300		2009

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300		2009
10.1	Œufs frais	100	4	2009
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300	161	2009
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	161	2009
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300		2009
12.4	Moutardes	300		2009
12.5	Potages et bouillons	300	161 & 337	2015
12.6	Sauces et produits similaires	300		2009
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50		2009
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50		2009
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300		2009
13.6	Compléments alimentaires	300		2009
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300	127 & 161	2009
14.2.2	Cidre et poiré	200		2009
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200		2009
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300		2009
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200		2009
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200	161	2009
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100		2009

SACCHARINES

SIN 954(i)	Saccharine	Cat. Fonct.: Édulcorant
SIN 954(ii)	Saccharine de calcium	Cat. Fonct.: Édulcorant
SIN 954(iii)	Saccharine de potassium	Cat. Fonct.: Édulcorant
SIN 954(iv)	Saccharine de sodium	Cat. Fonct.: Édulcorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	80	161	2007
01.6.5	Produits similaires au fromage	100	161	2008

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100	161	2007
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	161	2007
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100	161	2007
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	160	144	2007
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200	161	2007
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	161	2007
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	200	161	2007
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	200	161	2007
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	161	2007
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	160	161	2008
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	161	2008
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	161	2008
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	160	144	2007
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	160	144 & 161	2008
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	160	161	2008
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	161	2008
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	200	161	2008
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	160	144 & 161	2008
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	100	97 & 161	2008
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	80	161	2007
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	200	161	2007
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500	161	2007

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500	161	2007
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	500	161 & 163	2007
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2500	161	2007
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	161	2007
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	100	161	2008
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	100	161	2007
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	170	165	2007
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	500	161, XS96 & XS97	2014
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	500	161, XS88, XS89 & XS98	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	161	2008
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	160	144	2007
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	160	144	2007
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	160	144	2007
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	144	2007
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	100	144	2007
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	159	2008
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		2007
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1500	161	2008
12.3	Vinaigres	300		2008
12.4	Moutardes	320		2007
12.5	Potages et bouillons	110	161 & XS117	2015
12.6	Sauces et produits similaires	160		2007
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200	161 & 166	2010
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	200		2012
12.9.2.1	Sauce fermentée de soja	500		2012
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	200		2007
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	300		2007

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	200		2007
13.6	Compléments alimentaires	1200		2007
14.1.3.1	Nectar de fruits	80		2005
14.1.3.2	Nectar de légumes	80	161	2008
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	80	127	2005
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	300	161	2008
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punchs et boissons similaires	300	161	2008
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	300	127 & 161	2008
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	200	160	2007
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	80		2007
15.0	Amuse-gueules salés	100		2007

SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME

SIN 962 Sel d'aspartame-acesulfame Cat. Fonct.: Édulcorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350	113 & 161	2009
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	350	113 & 161	2009
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	350	113 & 161	2009
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	350	113 & 161	2009
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	119 & 161	2009
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	350	113 & 161	2009
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350	113 & 161	2009
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	200	113 & 161	2009
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	350	113 & 161	2009
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500	113 & 161	2009
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1000	77 & 113	2009

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	113	2009
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	113	2009
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		2012
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	500	113	2012
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	450	113	2009
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	450	113	2009
13.6	Compléments alimentaires	2000	113	2012
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350	113	2010

SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM

SIN 470(ii) Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium — Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	258	2014
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM

SIN 470(i) Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniaque, calcium, potassium et sodium

Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Notes	Année Adoptée
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	BPF	234	2013
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	BPF		2013
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	BPF	16, 71 & 326	2015
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	BPF	71 & 281	2014
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	71 & 29	2014
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16, 29 & 71	2014
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16	2014
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	241	2015
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2015
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300	2014
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2014
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	BPF		2014
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	BPF	71 & 258	2014
12.1.1	Sel	BPF	71	2006
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2014
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	160	2014

SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE

SIN 442 Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique

Cat. Fonct.: Émulsifiant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Notes	Année Adoptée
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000	231	2012
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	10000	97	2009
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	10000		2009
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	10000		2009

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée

SESQUICARBONATE DE SODIUM

SIN 500(iii) Sesquicarbonate de sodium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF		2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	BPF		2006
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	41	2013

SILICATE D'ALUMINIUM

SIN 559 Silicate d'aluminium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100	6 & 174	2013

SILICATE DE CALCIUM

SIN 552 Silicate de calcium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000		2006
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000	56	2006
12.1.1	Sel	BPF		2006
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

SILICATE DE MAGNÉSIUM, SYNTHETIQUE

SIN 553(i) Silicate de magnésium, synthetique Cat. Fonct.: Antiagglomérant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000		2006
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000	56	2006
12.1.1	Sel	BPF		2006
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

SILICE AMORPHE

SIN 551 Silice amorphe Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Antimoussant, Support

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000		2006
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000	56	2006
12.1.1	Sel	BPF		2006
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	2000	65 & 318	2015
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	BPF	321	2015

SORBATES

SIN 200	Acide sorbique	Cat. Fonct.:	Conservateur
SIN 201	Sorbate de sodium	Cat. Fonct.:	Conservateur
SIN 202	Sorbate de potassium	Cat. Fonct.:	Conservateur
SIN 203	Sorbate de calcium	Cat. Fonct.:	Conservateur

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1000	42 & 220	2012
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	1000	42	2012
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	200	42	2009
01.6.1	Fromage frais	1000	42 & 223	2012
01.6.2	Fromage affiné	3000	42	2012
01.6.3	Fromage de lactosérum	1000	42	2006
01.6.4	Fromage fondu	3000	42	2012
01.6.5	Produits similaires au fromage	3000	3 & 42	2010
01.6.6	Fromage à base de protéines lactosériques	3000	42	2006
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	1000	42	2012
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	2000	42	2009
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	42	2009
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000	42	2010
04.1.2.2	Fruits secs	500	42	2012
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000	42	2009
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	42	2012
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000	42	2009

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.7	Fruits confits	500	42	2012
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	1000	42	2012
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000	42	2012
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000	42	2009
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000	42	2009
04.1.2.12	Fruits cuits	1200	42	2009
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	1000	42	2012
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	1000	42	2012
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000	42	2012
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1000	42	2012
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	1000	42 & 221	2012
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1000	42	2012
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	1000	42	2012
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	1500	42	2009
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1500	42	2012
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1500	42	2009
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	42	2012
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2000	42 & 211	2012
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	1000	42	2012
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	2000	42	2009
07.0	Produits de boulangerie	1000	42	2012
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	2000	42	2009
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2000	42 & 82	2009
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	42	2012

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal [2]	Notes	Année Adoptée
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000	42	2012
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	5000	42	2009
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	1000	42	2009
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	1000	42	2009
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	1000	42	2009
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000	42	2009
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1000	42 & 192	2010
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1000	42	2009
12.4	Moutardes	1000	42	2012
12.5	Potages et bouillons	1000	42, 338 & 339	2015
12.6	Sauces et produits similaires	1000	42 & 127	2012
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1500	42	2009
12.9.1	Pâte de soja fermenté (par ex. miso)	1000	42	2010
12.9.2.1	Sauce fermentée de soja	1000	42	2010
12.9.2.3	Autres sauces de soja	1000	42	2010
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	1500	42	2009
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1500	42	2009
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1500	42	2012
13.6	Compléments alimentaires	2000	42	2012
14.1.2.1	Jus de fruits	1000	42, 91 & 122	2005
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	1000	42, 91, 122 & 127	2005
14.1.3.1	Nectar de fruits	1000	42, 91 & 122	2005
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	1000	42, 91, 122 & 127	2005
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	500	42 & 127	2012
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	500	42 & 160	2012
14.2.2	Cidre et poiré	500	42	2012
14.2.3	Vins	200	42	2012
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	500	42	2012
14.2.5	Hydromel	200	42	2012

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	500	42 & 224	2012
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	1000	42	2009
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	1000	42	2009

STÉAROYL LACTYLATES

SIN 481(i) Stéaryl de sodium lactylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant

SIN 482(i) Stéaryl de calcium lactylé Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10000		2009

SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)

SIN 955 Sucralose (Trichlorogalactosaccharose) Cat. Fonct.: Édulcorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	161	2007
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	580	161	2008
01.4.4	Produits similaires à la crème	580	161	2008
01.6.5	Produits similaires au fromage	500	161	2008
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	400	161	2007
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	400	161	2007
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	320	161	2007
04.1.2.1	Fruits surgelés	400	161	2008
04.1.2.2	Fruits secs	1500	161	2008
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	180	144	2007
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	400	161	2007
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400	161	2007
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	400	161	2007
04.1.2.7	Fruits confits	800	161	2007
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	400	161	2007

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	400	161	2007
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	150	161	2007
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	400	161	2007
04.1.2.12	Fruits cuits	150	161	2008
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	150	161	2008
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	580	161	2008
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	400		2007
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	580	161	2008
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	400	161 & 169	2007
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	400	161	2007
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	580	161	2008
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	150	144 & 161	2008
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	580	97	2007
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	400	97 & 161	2007
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	400	161 & 169	2007
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	800	161	2007
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	800	161	2007
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1800	161 & 164	2008
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000	161	2007
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	161	2008
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	1000	161	2008
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	400	161	2007

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	200	72	2007
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	650	161	2008
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	700	161 & 165	2008
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	120	144	2007
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	120	144	2007
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	400	161	2007
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1500	159 & 161	2008
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF		2007
12.2.1	Fines herbes et épices	400	161	2008
12.2.2	Assaisonnements et condiments	700	161	2008
12.3	Vinaigres	400	161	2008
12.4	Moutardes	140		2007
12.5	Potages et bouillons	600	161 & XS117	2015
12.6	Sauces et produits similaires	450	127	2007
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1250	161 & 169	2007
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	400		2007
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	320		2007
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	400		2007
13.6	Compléments alimentaires	2400		2007
14.1.3.1	Nectar de fruits	300		2005
14.1.3.2	Nectar de légumes	300	161	2007
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	300	127	2005
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	300	127 & 161	2007
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300	127 & 161	2007
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	300	160 & 161	2007
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	700	161	2008
15.0	Amuse-gueules salés	1000	161	2008
06.8.1	Boissons à base de soja	400		2012

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal ≥	Notes	Année Adoptée

SUCROESTERS D'ACIDES GRAS

SIN 473 Esters de saccorose d'acides gras Cat. Fonct.: Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal ≥	Notes	Année Adoptée
12.5	Potages et bouillons	2000	345	2015

SUCROGLYCÉRIDES

SIN 474 Sucroglycérides Cat. Fonct.: Émulsifiant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal ≥	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	5000		2009
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	20000		2010
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	10000		2009
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000		2009
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10000	102	2010
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10000	102	2009
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	5000		2009
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	5000		2009
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF		2009
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	5000		2009
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	5000		2009
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	5000		2009
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000		2009
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	5000		2009
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	10000		2009
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	5000	15, XS96 & XS97	2014
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	5000	15, XS88, XS89 & XS98	2014
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	5000		2009

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.5	Potages et bouillons	2000	345	2015
12.6	Sauces et produits similaires	10000		2009
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	5000		2009
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	5000		2009
13.6	Compléments alimentaires	2500		2012
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	200	219	2012
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	1000	176	2009
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	5000		2009
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5000		2012

SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM

SIN 523 Sulfate d'aluminium-ammonium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur, Affermissant, Agent levant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	520	6, 245 & 296	2013
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	300	6 & 247	2013
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	100	6 & 246	2013
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	100	6, 244 & 246	2013
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	40	6, 246 & 248	2013
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	40	6, 246 & 249	2013
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	200	6 & 250	2013

SULFATE DE CALCIUM

SIN 516 Sulfate de calcium Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	BPF	236	2013
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	BPF		2013
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	29, 323 & 324	2015
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	BPF	256	2014

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	BPF		2015

SULFATE DE MAGNÉSIUM

SIN 518 Sulfate de magnesium Cat. Fonct.: Affermissant, Exaltateur d'arôme

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

SULFITES

SIN 220	Anydride sulfureux	Cat. Fonct.:	Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
SIN 221	Sulfite de sodium	Cat. Fonct.:	Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
SIN 222	Sulfite de sodium hydrogène	Cat. Fonct.:	Antioxygène, Conservateur
SIN 223	Métabisulfite de sodium	Cat. Fonct.:	Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
SIN 224	Métabisulfite de potassium	Cat. Fonct.:	Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
SIN 225	Sulfite de potassium	Cat. Fonct.:	Antioxygène, Conservateur
SIN 227	Sulfite de calcium hydrogène	Cat. Fonct.:	Antioxygène, Conservateur
SIN 228	Bisulfite de potassium	Cat. Fonct.:	Antioxygène, Conservateur
SIN 539	Thiosulfate de sodium	Cat. Fonct.:	Antioxygène, Séquestrant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	30	44 & 204	2011
04.1.2.1	Fruits surgelés	500	44 & 155	2007
04.1.2.2	Fruits secs	1000	44, 135 & 218	2011
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	100	44	2006
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	44	2008
04.1.2.7	Fruits confits	100	44	2006
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100	44 & 206	2012
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	44	2008
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	100	44	2008
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	44	2006
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	50	44, 76 & 136	2006
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	50	44, 76, 136 & 137	2006

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	500	44 & 105	2006
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	100	44	2006
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	50	44	2006
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	500	44 & 138	2006
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	300	44 & 205	2011
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	500	44	2006
06.2.1	Farines	200	44	2006
06.2.2	Amidons	50	44	2006
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20	44	2006
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	50	44	2006
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100	44	2006
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	44 & 139	2006
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	150	44	2007
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30	44	2007
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	150	44 & 140	2007
11.1.1	Sucre blanc, dextrose anhydre, monohydrate de dextrose, fructose	15	44	2005
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15	44	2005
11.1.3	« Sucre blanc doux», « cassonade douce », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut	20	44 & 111	2006
11.1.5	Sucre blanc de plantation ou d'usine	70	44	2005
11.2	Cassonade à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	40	44	2006
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	70	44	2007
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	40	44	2006

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.2.1	Fines herbes et épices	150	44	2006
12.2.2	Assaisonnements et condiments	200	44	2006
12.3	Vinaigres	100	44	2006
12.4	Moutardes	250	44 & 106	2007
12.6	Sauces et produits similaires	300	44	2007
14.1.2.1	Jus de fruits	50	44 & 122	2005
14.1.2.2	Jus de légumes	50	44 & 122	2006
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	50	44, 122 & 127	2005
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	50	44, 122 & 127	2006
14.1.3.1	Nectar de fruits	50	44 & 122	2005
14.1.3.2	Nectar de légumes	50	44 & 122	2006
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	50	44, 122 & 127	2005
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	50	44, 122 & 127	2006
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	70	44, 127 & 143	2006
14.2.1	Bière et boissons maltées	50	44	2006
14.2.2	Cidre et poiré	200	44	2006
14.2.3	Vins	350	44 & 103	2006
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200	44	2006
14.2.5	Hydromel	200	44	2006
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200	44	2006
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	250	44	2011
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	50	44	2006

TALC

SIN 553(iii) Talc Cat. Fonct.: Antiagglomérant, Agent d'enrobage, Épaississant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	10000		2006
12.1.2	Succédanés de sel	BPF		2015

TARTRATES

SIN 334 Acide tartrique, L(+)- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Exaltateur d'arôme, Séquestrant

SIN 335(ii) Tartrate de sodium, L(+)- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

SIN 337 Tartrate de potassium-sodium, L(+)- Cat. Fonct.: Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
14.1.2.1	Jus de fruits	4000	45, 128 & 129	2005
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	4000	45, 127, 128 & 129	2005
14.1.3.1	Nectar de fruits	4000	45 & 128	2005
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	4000	45, 127 & 128	2005

TARTRAZINE

SIN 102 Tartrazine Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
12.5	Potages et bouillons	50	99	2015

THIODIPROPIONATES

SIN 388 Acide thiodipropionique Cat. Fonct.: Antioxygène

SIN 389 Thiodipropionate de dilauryle Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200	46	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	200	46	2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	200	46	1999
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200	15 & 46	1999
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	1000	15 & 46	1999
15.0	Amuse-gueules salés	200	46	1999

TOCOPHÉROLS

SIN 307a Tocophérol, d-alpha- Cat. Fonct.: Antioxygène

SIN 307b Concentré tocophérol, mélangé Cat. Fonct.: Antioxygène

SIN 307c Tocophérol, dl-alpha- Cat. Fonct.: Antioxygène

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	500	171	2006
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	500		2009
12.5	Potages et bouillons	50	346	2015

VERT SOLIDE FCF

SIN 143 Vert solide FCF Cat. Fonct.: Colorant

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	100	52	2008
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100	2	1999
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	BPF		1999
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	100		2009
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100		1999
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200		1999
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400		1999
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	100	161	2009
04.1.2.7	Fruits confits	100	161	2009
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100	161 & 182	2009
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	161	2009
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	161	2009
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	300		1999
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200		1999
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	100	161	2009
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100		2009
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300		1999
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100		2009
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	290	194	2010

Tableau I

No. de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximal	Notes	Année Adoptée
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	100	161	2009
07.0	Produits de boulangerie	100	161	2009
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	100	3, 4 & 16	2009
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100	3, 4, XS96 & XS97	2014
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	100	3 & 4	2009
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	100		1999
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100		1999
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	100		1999
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100	95	2009
10.1	Œufs frais	BPF	4	1999
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	100		2009
12.2.2	Assaisonnements et condiments	100		2009
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	100		2009
13.6	Compléments alimentaires	600		2009
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100		1999
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	100		1999
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	100		1999

Notes à la norme générale pour les additifs alimentaires

Note 1	En tant qu'acide adipique.
Note 2	Sur la base de l'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
Note 3	Utilisation dans le traitement de surface uniquement.
Note 4	Utilisation dans la décoration, l'estampillage ou le marquage du produit uniquement.
Note 5	A l'exception des produits se conformant à la Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009).
Note 6	En tant qu'aluminium.
Note 7	Utilisation dans les succédanés de café uniquement.
Note 8	En tant que bixine.
Note 9	À l'exception des produits à base de café prêts à boire à 10 000 mg/kg.
Note 10	En tant que stéarate d'ascorbyle.
Note 11	Sur la base de la farine.
Note 12	Suite au transfert à partir de substances aromatisantes.
Note 13	En tant qu'acide benzoïque.
Note 14	Utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.
Note 15	Sur la base des matières grasses ou de l'huile.
Note 16	Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement.
Note 17	En tant qu'acide cyclamique.
Note 18	En tant que concentration ajoutée: résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer.
Note 19	Utilisation dans la graisse de cacao uniquement.
Note 20	Seul ou en combinaison avec d'autres stabilisants, épaississants et/ou gommes.
Note 21	En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
Note 22	Utilisation dans les poissons préparés et fumés uniquement.
Note 23	En tant que fer.
Note 24	En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.
Note 25	Utilisation aux BPF dans la farine de soja complète uniquement.
Note 26	En tant qu'équivalents de stéviol.
Note 27	En tant qu'acide para-hydroxibenzoïque.
Note 28	À l'exception de l'utilisation dans la farine de blé relevant de la norme pour la farine de blé (CODEX STAN 152-1985) à 2 000 mg/kg.
Note 29	Pour l'alimentation non standardisée uniquement.
Note 30	En tant qu'ion nitrate résiduel.
Note 31	Sur la base de la purée utilisée.
Note 32	En tant qu'ion dioxyde d'azote résiduel.
Note 33	En tant que phosphore.
Note 34	Sur la base anhydre.
Note 35	Utilisation dans les jus troubles uniquement.
Note 36	Sur la base de la concentration résiduelle.
Note 37	Pour les aliments non standardisés et les aliments relevant de la norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989).
Note 38	Sur la base de la préparation écrémée.
Note 39	Utilisation dans les produits contenant du beurre ou d'autres matières grasses et huiles uniquement.
Note 40	Triphosphate pentasodique (SIN 451(i)) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
Note 41	Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
Note 42	En tant qu'acide sorbique.
Note 43	En tant qu'étain.
Note 44	En tant que SO2 résiduel.

Note 45 En tant qu'acide tartrique.
Note 46 En tant qu'acide thiodipropionique.
Note 47 Sur la base sèche du poids du jaune d'œuf.
Note 48 Utilisation dans les olives uniquement.
Note 49 Utilisation sur les agrumes uniquement.
Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
Note 52 À l'exception du lait chocolaté.
Note 53 Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.
Note 54 Utilisation dans les cerises à l'alcool et cerises confitées uniquement.
Note 55 Dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produits pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981): seul ou en combinaison avec d'autres sels de sodium, calcium, et/ou potassium.
Note 56 À l'exclusion des produits dans lesquels l'amidon est présent.
Note 57 La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.
Note 58 En tant que calcium.
Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement uniquement.
Note 60 La teneur en CO2 dans le vin non pétillant fini ne devra pas excéder 4000 mg/kg à 20o C.
Note 61 Utilisation dans le poisson haché uniquement.
Note 62 En tant que cuivre.
Note 63 Pour les aliments non standardisés et les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note 64 Utilisation dans les haricots secs uniquement.
Note 65 Suite au transfert à partir de préparations nutritives.
Note 66 En tant que formaldéhyde.
Note 67 Excepté pour l'utilisation dans les blancs d'œufs liquides à 8 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.
Note 68 Utilisation dans les produits sans sucre ajouté uniquement.
Note 69 Utilisation en tant qu'agent de carbonation uniquement.
Note 70 En tant qu'acide.
Note 71 Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
Note 72 Sur la base des aliments prêts à consommer.
Note 73 À l'exclusion du poisson entier.
Note 74 À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons.
Note 75 Utilisation dans le lait en poudre destiné aux distributeurs automatiques uniquement.
Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
Note 77 Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement.
Note 78 À l'exception des vinaigres à marinade et balsamique à 50 000 mg/kg.
Note 79 Utilisation sur les noix uniquement.
Note 80 Équivalent à une enduction de 2 mg/dm2 pour une profondeur maximale de 5 mm.
Note 81 Équivalent à une enduction de 1 mg/dm2 pour une profondeur maximale de 5 mm.
Note 82 À l'exception des crevettes (Crangon crangon et Crangon vulgaris) à 6 000 mg/kg.
Note 83 L(+)- forme uniquement.
Note 84 Utilisation dans les produits pour nourrissons de plus d'un an uniquement.
Note 85 Concentration d'utilisation dans les enveloppes de saucisses; le résidu dans une saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.
Note 86 Utilisation dans les nappages à dessert fouettés autres que la crème uniquement.
Note 87 Sur la base de la concentration du traitement.
Note 88 Suite au transfert à partir de l'ingrédient.
Note 89 Utilisation dans les pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.

Note 90 Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini uniquement.
Note 91 Seul ou en combinaison: benzoates et sorbates.
Note 92 À l'exception des sauces à base de tomate.
Note 93 À l'exclusion du vin naturel produit à partir du raisin Vitis vinifera.
Note 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.
Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
Note 96 Sur la base du poids secs de l'édulcorant intense.
Note 97 Sur la base du produit à base de cacao et de chocolat fini.
Note 98 Utilisation dans le contrôle de la poussière uniquement.
Note 99 Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) uniquement.
Note 100 Utilisation dans les produits cristallins et les nappages à base de sucre uniquement.
Note 101 Lorsqu'utilisé en combinaison avec d'autres émulsifiants, le niveau d'emploi combiné total ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg tel que spécifié dans la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).
Note 102 Utilisation dans les émulsions grasses, en boulangerie uniquement .
Note 103 Excepté pour l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.
Note 104 À l'exception de l'utilisation dans le pain et des produits de boulangerie au levain: maximum résiduel de 5 000 mg/kg.
Note 105 Excepté pour l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (Kampyo) à 5 000 mg/kg.
Note 106 Excepté pour l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.
Note 107 Excepté pour l'utilisation du ferrocyanure de sodium (SIN 535) dans le sel dendritique de qualité alimentaire à 29 mg/kg comme ferrocyanure de sodium anhydre.
Note 108 Utilisation pour les grains de café uniquement.
Note 109 Concentration d'utilisation signalé à 25 lbs/1 000 gal ×(0.45 kg/lb) × (1 gal/3.75 L) × (1L/kg) × (10E6 mg/kg) = 3 000 mg/kg.
Note 110 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.
Note 111 À l'exception de l'utilisation dans le sirop de glucose séché utilisé dans la fabrication de la confiserie sucrée à 150 mg/kg et du sirop de glucose utilisé dans la fabrication de la confiserie sucrée à 400 mg/kg.
Note 112 Utilisation dans le fromage finement râpé uniquement.
Note 113 En tant qu'équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou l'aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
Note 114 À l'exception du cacao en poudre.
Note 115 Utilisation dans le jus d'ananas uniquement.
Note 116 Utilisation dans les pâtes uniquement.
Note 117 Excepté pour l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1 000 mg/kg.
Note 118 Excepté pour l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1 000 mg/kg.
Note 119 En tant qu'équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
Note 120 Excepté pour l'utilisation dans le caviar à 2 500 mg/kg.
Note 121 À l'exception de l'utilisation dans les produits à base de poisson fermenté à 1 000 mg/kg.
Note 122 Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
Note 123 À l'exception de l'utilisation dans les boissons dont le pH est supérieur à 3,5 à 1 000 mg/kg.
Note 124 Utilisation dans les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique uniquement.
Note 125 Utilisation dans un mélange à base d'huile végétale uniquement, en tant qu'agent de démoulage pour les moules à cuire.
Note 126 Utilisation dans le démoulage de la pâte lors du partage ou de la cuisson uniquement.

Note 127 Sur la base servie au consommateur.
Note 128 Acide tartrique (SIN 334) uniquement.
Note 129 Utilisation comme régulateur de l'acidité dans le jus de raisin uniquement.
Note 130 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (INS 320), buthylhydroxytoluène (INS 321), buthylhydroquinone tertiaire (INS 319), et gallate de propyle (INS 310).
Note 131 Utilisation en tant que support de la saveur uniquement.
Note 132 À l'exception des boissons semi-gelées à 130 mg/kg sur une base sèche.
Note 133 Toute combinaison de butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhycroxytoluène (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les concentrations individuelles d'utilisation.
Note 134 Excepté pour l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 500 mg/kg.
Note 135 Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2 000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1 500 mg/kg, la noix de coco desséchée à 200 mg/kg et la noix de coco don't l'huile a été partiellement extraite à 50 mg/kg.
Note 136 Utilisation pour prévenir le brunissement de certains légumes de couleur claire uniquement.
Note 137 Excepté pour l'utilisation dans les avocats congelés à 300 mg/kg.
Note 138 Utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.
Note 139 Utilisation dans les mollusques, crustacés et échinodermes uniquement.
Note 140 Excepté pour l'utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.
Note 141 Utilisation sans le chocolat blanc uniquement.
Note 142 À l'exception du café et du thé.
Note 143 Utilisation dans les boissons à base de jus de fruit et dans le "dry ginger ale" uniquement.
Note 144 Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.
Note 145 Utilisation dans les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté uniquement.
Note 146 Bêta-carotène (synthétique) (SIN 160a(i)) uniquement.
Note 147 À l'exception des poudres de lactosérum destinées aux aliments pour nourrissons.
Note 148 À l'exception des mini-bonbons et des bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg.
Note 149 Excepté pour l'utilisation dans les œufs de poisson à 100 mg/kg.
Note 150 Utilisation dans les préparations à base de soja uniquement.
Note 151 À l'exception des protéines hydrolysées et/ou des préparations à base d'acides aminés à 1 000 mg/kg.
Note 152 Utilisation dans la friture uniquement.
Note 153 Utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
Note 154 Utilisation dans le lait de noix de coco uniquement.
Note 155 Utilisation dans les pommes congelées en tranche.
Note 156 À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.
Note 157 À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.
Note 158 À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.
Note 159 Utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.
Note 160 Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
Note 162 Utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.
Note 163 À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.
Note 164 À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.
Note 165 Utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales uniquement.
Note 166 Utilisation dans les pâtes à tartiner à base de lait uniquement.
Note 167 Utilisation dans les produits déshydratés uniquement.
Note 168 Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement.

Note 169 Utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwiches uniquement.
Note 170 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
Note 171 À l'exception des matières grasses de lait anhydre.
Note 172 Excepté pour l'utilisation dans les sauces à base de fruits, les nappages à base de fruits, la crème de coco, le lait de coco et les «barres aux fruits» à 50 mg/kg.
Note 173 À l'exception des nouilles instantanées contenant des légumes et des œufs.
Note 174 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
Note 175 Excepté pour l'utilisation dans les desserts à base de fruits de type gelée à 200 mg/kg.
Note 176 Utilisation dans le café liquide en conserve uniquement.
Note 177 Pour les aliments non standardisés et la chair de poisson émincée et les enrobages panés ou de pâte relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note 178 En tant qu'acide carminique.
Note 179 Utilisation dans le rétablissement de la perte de couleur naturelle dans la transformation uniquement.
Note 180 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320) et buthylhydroxytoluène (SIN 321).
Note 181 En tant qu'anthocyanine.
Note 182 À l'exclusion du lait de coco.
Note 183 Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.
Note 184 Utilisation dans les grains de ris enrobes de nutriments uniquement.
Note 185 En tant que norbixine.
Note 186 Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement.
Note 187 SIN 304 (palmitate d'ascorbyle) uniquement.
Note 188 Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant que potassium d'acésulfame ne devrait pas dépasser ce niveau.
Note 189 À l'exception des flocons d'avoine.
Note 190 Excepté pour l'utilisation dans les boissons à base de lait fermenté à 500 mg/kg.
Note 191 Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant qu'aspartame ne devrait pas dépasser ce niveau.
Note 192 Utilisation dans les produits liquides uniquement.
Note 193 Utilisation dans les crustacés et les pâtes de poisson uniquement.
Note 194 Utilisation dans les nouilles instantanées relevant de la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement.
Note 195 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320), buthylhydroxytoluène (SIN 321) et buthylhydroquinone tertiaire (SIN 319).
Note 196 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320), buthylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).
Note 197 Seuls ou en combinaison: buthylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).
Note 198 Utilisation dans les produits solides (par ex. barres énergétiques, de substitution aux repas ou fortifiées) uniquement.
Note 199 À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
Note 200 Excepté pour l'utilisation dans le style japonais de 'lachs ham' de carré de porc (saumuré et non traité) à 120 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
Note 201 Utilisation dans les produits aromatisés uniquement.
Note 202 Utilisation dans la saumure utilisée dans la production de sauce uniquement.
Note 203 Utilisation dans les suppléments en comprimés uniquement.
Note 204 À l'exception du longane et du litchi à 50 mg/kg.
Note 205 À l'exception de l'utilisation pour prévenir le brunissement de certains légumes légèrement colorés à 50 mg/kg.

Note 206	À l'exception de l'utilisation en tant qu'agent de blanchiment dans les produits relevant de la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003) à 30 mg/kg.
Note 207	À l'exception de la sauce de soja destinée à une transformation ultérieure à 50 000 mg/kg.
Note 208	Pour emploi dans les produits secs et déshydratés uniquement.
Note 209	A l'exception des produits se conformant à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
Note 210	Pour les aliments non standardisés et les filets de poisson et la chair de poisson émincée relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note 211	Utilisation dans les nouilles uniquement.
Note 212	À l'exception des produits relevant de la Norme pour le bouillon et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 3 000 mg/kg.
Note 213	Utilisation dans les produits liquides contenant des édulcorants d'intensité élevée uniquement.
Note 214	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
Note 215	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CODEX STAN 256-2007).
Note 216	Utilisation dans les produits à base de maïs uniquement.
Note 217	À l'exception des nappages à 300 mg/kg.
Note 218	Seuls les sulfites peuvent être utilisés en tant que conservateurs et antioxydants dans les produits couverts par la norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991).
Note 219	À l'exception des boissons non alcooliques anisées, à base de noix de coco, et à base d'amandes à 5 000 mg/kg.
Note 220	Pour emploi dans les produits aromatisés traités thermiquement après fermentation.
Note 221	Pour un emploi dans la pâte de pomme de terre et tranches de pommes de terre préfrites uniquement.
Note 222	Pour un emploi dans une sauce à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0.6 uniquement.
Note 223	À l'exception des produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutées à 3 000 mg/kg.
Note 224	A l' exclusion de la bière aromatisée.
Note 225	A l'exception d'un emploi dans la farine à levure à 12,000 mg/kg.
Note 226	A l'exception d'un emploi en tant qu'attendrisseur de viande à 35,000 mg/kg.
Note 227	Pour un emploi dans les laits stérilisés et UHT traités uniquement.
Note 228	À l'exception de l'utilisation pour stabiliser le lactosérum liquide à taux élevé de protéines utilisé pour une transformation ultérieure dans des concentrés de protéines à 1 320 mg/kg.
Note 229	Utilisation en tant qu'agent de traitement de la farine, agent levant ou agent de levage uniquement.
Note 230	Pour un emploi en tant que régulateur de l'acidité uniquement.
Note 231	Utilisation dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés traités thermiquement après fermentation uniquement.
Note 232	Utilisation dans les graisses végétales relevant de la norme pour les graisses comestibles et les huiles non couvertes par des normes individuelles (CODEX STAN 019-1981), uniquement.
Note 233	En tant que nisine.
Note 234	Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement.
Note 235	Utilisation dans les produits reconstitués et recombinés uniquement.
Note 236	A l'exception des produits relevant de la norme pour la crème et les crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinée, crème liquide préemballée) (CODEX STAN 288-1976).
Note 237	A l'exception des produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).
Note 238	À l'exception des produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).
Note 239	A l'exclusion des produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l''enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).
Note 240	Le niveau d'utilisation est dans la limite pour le sodium répertorié dans la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).

Note 241 Utilisation dans les produits à base de surimi uniquement.

Note 242 Utilisation en tant qu'antioxydant uniquement.

Note 243 Utilisation dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) uniquement, en tant qu'agent levant.

Note 244 Utilisation dans la pâte de biscuit uniquement.

Note 245 Utilisation dans les légumes marinés uniquement.

Note 246 Seul ou en combinaison: sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523) et phosphates de sodium d'aluminium (acides et basiques; (SIN 541(i),(ii)).

Note 247 Utilisation dans le kuzukiri et harusame uniquement.

Note 248 Utilisation en tant qu'agent levant uniquement.

Note 249 Utilisation en tant qu'agent levant dans les mélanges pour les pains et petits pains au lait cuits à la vapeur uniquement.

Note 250 Utilisation dans les mollusques bouillis et le tsukudani uniquement.

Note 251 Utilisation dans le fromage américain transformé uniquement.

Note 252 Utilisation dans la farine auto-levant et farine de maïs auto-levant uniquement.

Note 253 Utilisation de mélange sec de chocolat chaud uniquement.

Note 254 Utilisation dans le sel appliqué aux fromages salés secs durant la transformation uniquement.

Note 255 À l'exception des assaisonnements appliqués aux aliments dans la catégorie d'aliments 15.1 à 1 700 mg/kg.

Note 256 Utilisation dans les vermicelles, pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à un régime hypoprotidique uniquement.

Note 257 Utilisation dans les crevettes et langoustines uniquement.

Note 258 À l'exclusion du sirop d'érable.

Note 259 Unique ou en combinaison: silicate de sodium aluminium (SIN 554) et silicate de calcium aluminium (SIN 556).

Note 260 Utilisation dans les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé uniquement.

Note 261 Utilisation dans le babeurre traité à la chaleur uniquement.

Note 262 Utilisation dans les champignons comestibles et les produits à base de champignons uniquement.

Note 263 À l'exception des champignons marinés à 20 000 mg/kg.

Note 264 A l'exception des champignons stérilisés à 5 000 mg/kg: acide citrique (SIN 330) et acide lactique (SIN 270) seul ou en combinaison.

Note 265 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement, en tant que séquestrant.

Note 266 À l'exclusion du hareng salé de l'Atlantique et du sprat.

Note 267 À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les poissons salés et aux poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989), la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003), et le poisson séché fumé qui relève de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

Note 268 Seul ou en combinaison: SIN 471, 472a, 472b et 472c dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

Note 269 Seul ou en combinaison avec d'autres amidons modifiés utilisés en tant qu'épaississants dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

Note 270 Pour utilisation à 60 000 mg/kg, seul ou en combinaison avec d'autres amidons modifiés utilisés en tant qu'épaississants dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).

Note 271 Utilisation dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).

Note 272 Seul ou en combinaison: SIN 410, 412, 414, 415 et 440 à 20 000 mg/kg dans les aliments à base de céréales exempts de gluten. Et 10 000 mg/kg dans les autres produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

Note 273 Seul ou en combinaison: SIN 410, 412, 414, 415 et 440 à l'exception de l'emploi à 20 000 mg/kg dans les aliments à base de céréales exempts de gluten relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

Note 274 Utilisation à 15 000 mg/kg dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

Note 275 Utilisation à 1 500 mg/kg dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).

Note 276 Seul ou en combinaison avec d'autres amidons modifiés utilisés en tant qu'épaississants dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).

Note 277 A l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid et des produits relevant de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).

Note 278 Utilisation dans la crème fouettée et crème emballée sous pression uniquement.

Note 279 À l'exception dans les produits relevant de la norme pour les champignons comestibles et produits dérivés (CODEX STAN 38-1981).

Note 280 Utilisation dans les radis salés uniquement.

Note 281 Utilisation dans la viande fraiche émincée qui contient d'autres ingrédients distincts de la viande hachée uniquement.

Note 282 Seules les pectines non amidées peuvent être utilisées dans la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).

Note 283 Utilisation dans les aliments pour bébé à base de fruits en conserve relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981) uniquement.

Note 284 Seul ou en combinaison: SIN 1412, 1413, 1414 et 1440 dans les produits relevant de la norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981).

Note 285 Seul ou en combinaison: SIN 1412, 1413, 1414 et 1422 dans les produits relevant de la norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987).

Note 286 Utilisation dans les produits relevant de la norme pour le «Luncheon Meat» (CODEX STAN 89-1981) et la norme pour le «Chopped Meat» (CODEX STAN 98-1981).

Note 287 À l'exception des produits relevant de la norme pour le «Corned Beef» (CODEX STAN 88-1981) à 30 mg/kg en tant qu'ion NO2 résiduel.

Note 288 Utilisation dans les produits relevant de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) et l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).

Note 289 Utilisation du phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate sodique (SIN 452(i)), polyphosphate potassique (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), et phosphate d'os (SIN 542) en tant qu'humectants dans les produits relevant de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) et la norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981). La quantité totale de phosphates (naturellement présente et ajoutée) ne dépassera pas 3 520 mg/kg en tant que phosphore.

Note 290 Utilisation dans les produits relevant de la norme pour le «Luncheon Meat» (CODEX STAN 89-1981) et la norme pour le «Chopped Meat» (CODEX STAN 98-1981) à 15 mg/kg pour remplacer la perte de colorant dans le produit avec des liants uniquement.

Note 291 À l'exception de l'utilisation de bêta-apo-8- carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f) à 35 mg/kg.

Note 292 À l'exception des protéines hydrolysées et/ou des préparations à base d'acides aminés à 25 000 mg/kg.

Note 293 Sur la base de la saponine.

Note 294 À l'exception de l'utilisation dans les produits liquides à 600 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.

Note 295 Utilisation dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981) uniquement, en tant que régulateur de l'acidité.

Note 296 À l'exception de l'utilisation dans la perilla en saumure à 780 mg/kg.

Note 297 Le niveau dans les aliments prêts à consommer ne dépassera pas 200 mg/kg, sur une base anhydre.

Note 298 Utilisation dans le provolone uniquement.

Note 299 Utilisation à 400 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison dans les enrobages panés ou à base de pâte à frire conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).

Note 300 Utilisation dans le calmar salé uniquement.

Note 301 Concentration maximale provisoire.

Note 302 Utilisation du phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate sodique (SIN 452(i)), polyphosphate potassique (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), et phosphate d'os (SIN 542) en tant qu'humectants dans les produits relevant de la norme pour le «Luncheon Meat» (CODEX STAN 89-1981) et la norme pour le «Chopped Meat» (CODEX STAN 98-1981). La quantité totale de phosphates (naturellement présente et ajoutée) ne dépassera pas 3 520 mg/kg en tant que phosphore.

Note 303 Utilisation en tant que stabilisant du pH dans le beurre de crème acide uniquement.

Note 304 À l'exception des mollusques bivalves vivants.

Note 305 À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013).

Note 306 À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003), norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013) et norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014).

Note 307 À l'exception des calmars crus.

Note 308 Utilisation dans les mollusques crus uniquement.

Note 309 Utilisation dans les aliments panés ou enrobés de pâte appliqués aux aliments non normalisés uniquement.

Note 310 Utilisation dans le poisson à peau rouge uniquement.

Note 311 Utilisation dans une terrine uniquement.

Note 312 Utilisation dans les produits à base de tsukudani et de surimi uniquement.

Note 313 Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001).

Note 314 Utilisation dans les extraits de levure.

Note 315 Seul ou en combinaison: acide ascorbique (SIN 300), ascorbate de sodium (SIN 301), ascorbate de calcium (SIN 302), et palmitate d'ascorbyle (SIN 304).

Note 316 Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987): seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.

Note 317 En tant qu'acide ascorbique.

Note 318 Dans les céréales sèches uniquement.

Note 319 Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 73-1981) pour les aliments correspondants à cette norme; seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.

Note 320 Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme Codex pour les Aliments Transformés à base de Céréales Destinés aux Nourrissons et Enfants en Bas Âge (CODEX STAN 74-1981) pour les aliments correspondants à cette norme; seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.

Note 321 Utilisation dans les mélanges en poudre uniquement.

Note 322 Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999).

Note 323 Utilisation en tant qu'affermissant.

Note 324 Utilisation dans l'aloès ordinaire uniquement.

Note 325 Utilisation générale dans les produits à base de surimi.

Note 326 Utilisation dans la viande fraîche, la volaille et les produits de gibier uniquement.

Note 327 Pour utilisation dans les produits à base de poisson cuits dans la sauce de soja.

Note 328 Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants.

Note 329 Niveau d'utilisation dans les produits à base de lait et de soja uniquement.

Note 330 À l'exception d'un emploi dans les produits en conserve.

Note 331 Utilisation générale dans les aliments non normalisés uniquement.

Note 332 Utilisation général e en tant qu'agent d'enrobage.

Note 333 À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

Note 334 Pour le poisson salé ayant une teneur en sel plus élevée ou égale à 18 pour cent durant la transformation.

Note 335 Utilisation dans les produits contenant des protéines végétales uniquement.

Note 336 Utilisation dans le jus de prune de Chine.

Note 337 Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 50 mg/kg.

Note 338 Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison: l'acide sorbique (SIN 200), le sorbate de potassium (SIN 202), le sorbate de calcium (SIN 203), l'acide benzoïque (SIN 210), le benzoate sodique (SIN 211), le benzoate de potassium '(SIN 212), et le benzoate de calcium (SIN 213) à 500 mg/kg en tant qu'acide sorbique (SIN 200-203) ou en tant qu'acide benzoïque (SIN 210-213).

Note 339 À l'exception de l'emploi pour les bouillons et les consommés en conserve.

Note 340 À l'exception des produits non conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 100 mg/kg.

Note 341 Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison : carotènes, beta-, légume (SIN 160a(ii)), caroténal, bêta-apo-8'- (INS 160e) et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'- (SIN 160f) à 50 mg/kg.

Note 342 Utilisation des chlorophylles, complexes cupriques (SIN 141(i)) seulement dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).

Note 343 Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981): Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (SIN 450(v)), diphosphate tetrapotassique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)) en tant que régulateurs de l'acidité à 440 mg/kg en tant que phosphore; phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), et phosphate tricalcique (SIN 341(iii)) en tant qu'antiagglomérants à 800 mg/kg en tant que phosphore sur la matière sèche dans les produits déshydratés seulement ; et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)) en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants à 1320 mg/kg en tant que phosphore.

Note 344 Utilisation de la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)) seulement dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).

Tableau I

Note	345	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) sucroglycérides (SIN 474) seul ou en combinaison à 2000 mg/kg.
Note	346	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison: tocophérol d-alpha- (SIN 307a), concentré de mélange de tocophérols (SIN 307b), et tocophérol dl-alpha-(SIN 307c) à 50 mg/kg.
Note	XS88	À l'exclusion des produits relevant de la norme pour le «Corned Beef» (CODEX STAN 88-1981).
Note	XS89	À l'exclusion des produits relevant de norme pour le «Luncheon Meat» (CODEX STAN 89-1981).
Note	XS96	À l'exclusion des produits relevant de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981).
Note	XS97	À l'exclusion des produits relevant de la norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).
Note	XS98	À l'exclusion des produits relevant de la norme pour le «Chopped Meat» (CODEX STAN 98-1981).
Note	XS117	À l'exception des produits non conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

TABLEAU II

Catégories de denrées alimentaires ou denrées alimentaires individuelles dans lesquelles des additifs alimentaires sont autorisés

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33 & 227

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	2013	BPF	261
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2013	BPF	261
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2013	BPF	261
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2013	BPF	261
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2013	BPF	261
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	261
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	2013	BPF	261
LACTATE DE POTASSIUM	326	2013	BPF	261
LACTATE DE SODIUM	325	2013	BPF	261

No. de Catégorie d'aliment 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ALITAME	956	2007	100	161
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	2013	60	6 & 253
ASPARTAME	951	2007	600	161 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	2008	150	52

No. de Catégorie d'aliment 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	52 & 170
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	2000	52
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	2000	52
CARMINS	120	2008	150	52
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2008	1000	52
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	150	52
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	50	52 & 190
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	150	52 & 181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	200	26 & 201
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	52
JAUNE FCF	110	2008	300	52
NÉOTAME	961	2007	20	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2008	20	52
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1320	33
POLYSORBATES	432-436	2008	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	150	52 & 161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	300	52
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	52 & 161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	80	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	350	113 & 161
SORBATES	200-203	2012	1000	42 & 220
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	300	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	
VERT SOLIDE FCF	143	2008	100	52

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	1000	33

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	1999	150	12

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2013	BPF	234 & 235
AGAR-AGAR	406	2015	BPF	234 & 235
ALGINATE DE SODIUM	401	2015	BPF	234 & 235
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	234 & 235
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	2013	BPF	234 & 235
AMIDON BLANCHI	1403	2013	BPF	234 & 235
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2013	BPF	234 & 235
AMIDON OXYDÉ	1404	2013	BPF	234 & 235
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	2013	BPF	234 & 235
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	2013	BPF	234 & 235
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	2013	BPF	234 & 235
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2015	BPF	234 & 235
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	234 & 235
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2013	BPF	234 & 235
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2013	BPF	234 & 235
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2013	BPF	234 & 235
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2013	BPF	234 & 235
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	234 & 235
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2015	BPF	234 & 235
GOMME GELLANE	418	2013	BPF	234 & 235
GOMME GUAR	412	2015	BPF	234 & 235

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GOMME KARAYA	416	2013	200	234 & 235
GOMME TARA	417	2013	BPF	234 & 235
GOMME XANTHANE	415	2013	BPF	234 & 235
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2015	BPF	234 & 235
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	2013	BPF	234 & 235
PECTINES	440	2013	BPF	234 & 235
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	2013	BPF	234 & 235
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2013	BPF	234 & 235
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2013	BPF	234 & 235
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	2013	BPF	234 & 235
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2013	BPF	234 & 235
POLYDEXTROSES	1200	2015	BPF	234 & 235

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	2013	BPF	234
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2013	BPF	234
AGAR-AGAR	406	2015	BPF	234
ALGINATE D'AMMONIUM	403	2013	BPF	234
ALGINATE DE CALCIUM	404	2013	BPF	234
ALGINATE DE POTASSIUM	402	2013	BPF	234
ALGINATE DE SODIUM	401	2013	BPF	234
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	234
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	2013	BPF	234
AMIDON BLANCHI	1403	2013	BPF	234
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2013	BPF	234
AMIDON OXYDÉ	1404	2013	BPF	234
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	2013	BPF	234
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	2013	BPF	234
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	2013	BPF	234
AZOTE	941	2014	BPF	59

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	2013	BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	BPF	234
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2013	BPF	234
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	234
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2013	BPF	234
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2013	BPF	234
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2013	BPF	234
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2013	BPF	234
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2013	BPF	234
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2013	BPF	234
DIOXYDE DE CARBONE	290	2014	BPF	59
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2013	BPF	234
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2013	BPF	234
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2013	BPF	234
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2013	BPF	234
FARINE DE KONJAC	425	2013	BPF	234
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	2013	BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2013	BPF	234
GOMME GELLANE	418	2013	BPF	234
GOMME GUAR	412	2013	BPF	234
GOMME KARAYA	416	2013	BPF	234
GOMME TARA	417	2013	BPF	234
GOMME TRAGACANTHE	413	2013	BPF	234
GOMME XANTHANE	415	2013	BPF	234
HYDROXYDE D'AMMONIUM	527	2013	BPF	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	2013	BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	2013	BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2013	BPF	234
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2013	BPF	234
LACTATE DE CALCIUM	327	2013	BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	2013	BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	2013	BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2013	BPF	234
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2013	BPF	234
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2015	BPF	234
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	2013	BPF	234
OXYDE DE CALCIUM	529	2013	BPF	
PECTINES	440	2013	BPF	234
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	2013	BPF	234
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2013	BPF	234
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2013	BPF	234
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2013	BPF	234
POLYDEXTROSES	1200	2015	BPF	234
PROTOXYDE D'AZOTE	942	2014	BPF	59
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2013	BPF	234
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2013	BPF	234

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	2015	BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	2015	BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	2013	BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	2013	BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2013	BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	2013	BPF	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	2013	BPF	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	2013	BPF	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	2013	BPF	
AZOTE	941	2014	BPF	59
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	1999	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2013	BPF	
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2013	BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2013	BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2013	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2013	BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	2014	BPF	59
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2013	BPF	
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	
GLYCÉROL	422	2014	BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2013	BPF	
GOMME GUAR	412	2013	BPF	
GOMME TARA	417	2013	BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	2013	BPF	
GOMME XANTHANE	415	2015	BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2013	BPF	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	2013	BPF	
MANNITOL	421	2013	BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2013	BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2013	BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2015	BPF	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	2013	BPF	
PECTINES	440	2013	BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2013	BPF	
POLYDEXTROSES	1200	2015	BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2013	BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2013	BPF	
SORBATES	200-203	2012	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 01.3.1 Lait concentré (nature)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	880	33

No. de Catégorie d'aliment 01.3.2 Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	2000	161 & 188
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	2013	570	6 & 260
ASPARTAME	951	2008	6000	161 & 191
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2007	100	15 & 195
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2007	100	15 & 195
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2007	100	15 & 195

No. de Catégorie d'aliment 01.3.2 Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	1000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	1000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	80	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	1000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
NÉOTAME	961	2008	65	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	13000	33
POLYSORBATES	432-436	2007	4000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
SORBATES	200-203	2009	200	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2008	580	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2010	20000	

No. de Catégorie d'aliment 01.4 Crème (nature) et produits similaires

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	2013	BPF	236
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2013	BPF	236
AGAR-AGAR	406	2013	BPF	236
ALGINATE D'AMMONIUM	403	2013	BPF	236
ALGINATE DE CALCIUM	404	2013	BPF	236
ALGINATE DE POTASSIUM	402	2013	BPF	236

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	2013	BPF	236
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2013	BPF	236
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	2013	BPF	236
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2013	BPF	236
AMIDON OXYDÉ	1404	2013	BPF	236
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2013	BPF	236
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	236
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	BPF	236
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2013	BPF	236
CARRAGHÉNANE	407	2013	BPF	236
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2013	BPF	236
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2013	BPF	236
CHLORURE DE CALCIUM	509	2013	BPF	236
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2013	BPF	236
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2013	BPF	236
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2013	BPF	236
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	2013	BPF	236
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2013	BPF	236
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	236
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2013	BPF	236
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2013	BPF	236
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2013	BPF	236
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2013	BPF	236
FARINE DE KONJAC	425	2013	BPF	236
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2013	BPF	236
GOMME GELLANE	418	2013	BPF	236
GOMME GUAR	412	2013	BPF	236
GOMME TARA	417	2013	BPF	236
GOMME TRAGACANTHE	413	2013	BPF	236
GOMME XANTHANE	415	2013	BPF	236

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2013	BPF	236
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2013	BPF	236
LACTATE DE CALCIUM	327	2013	BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	2013	BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	2013	BPF	236
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2013	BPF	236
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2013	BPF	236
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2013	BPF	236
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	2013	BPF	236
PECTINES	440	2013	BPF	236
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	2013	BPF	236
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2013	BPF	236
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2013	BPF	236
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	2013	BPF	236
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2013	BPF	236
POLYSORBATES	432-436	2008	1000	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	2013	BPF	
SULFATE DE CALCIUM	516	2013	BPF	236

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	2013	BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	2013	BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	2013	BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	2013	BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	2013	BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2013	BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	2013	BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	2013	BPF	236

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2013	BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	2013	BPF	236
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	2013	BPF	236
AZOTE	941	2014	BPF	59 & 278
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2013	BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2013	BPF	
CARRAGHÉNANE	407	2013	BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2013	BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2013	BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	2013	BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2013	BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	2013	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2013	BPF	236
DIOXYDE DE CARBONE	290	2014	BPF	59 & 278
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2007	6000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2013	BPF	
FARINE DE KONJAC	425	2013	BPF	236
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2013	BPF	
GOMME GELLANE	418	2013	BPF	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GOMME GUAR	412	2013	BPF	
GOMME TARA	417	2013	BPF	236
GOMME TRAGACANTHE	413	2013	BPF	236
GOMME XANTHANE	415	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2013	BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	2013	BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	2013	BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	2013	BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2013	BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2013	BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2013	BPF	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	2013	BPF	
PECTINES	440	2013	BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2013	BPF	
POLYDEXTROSES	1200	2013	BPF	236
POLYSORBATES	432-436	2008	1000	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	2014	BPF	59 & 278
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	2013	BPF	
SULFATE DE CALCIUM	516	2013	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.3 — Crème épaisse (nature)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2006	5000	
NISINE	234	2009	10	
POLYSORBATES	432-436	2008	1000	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.4 — Produits similaires à la crème

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes

No. de Catégorie d'aliment 01.4.4 Produits similaires à la crème

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	1000	161 & 188
ASPARTAME	951	2008	1000	161 & 191
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	5000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	5000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2011	20	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	20	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	5000	86
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2007	6000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	150	181 & 201
NÉOTAME	961	2008	33	161
POLYSORBATES	432-436	2005	5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2008	580	161

No. de Catégorie d'aliment 01.5.1 Lait et crème en poudre (nature)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	2013	265	6 & 259
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	2013	265	6 & 259
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	100	15 & 196
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 196
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	500	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2006	10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	200	15, 75 & 196
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	4400	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	10000	

No. de Catégorie d'aliment 01.5.2 Produits similaires au lait et à la crème en poudre

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	1000	161 & 188
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	2013	570	6 & 259
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	2013	570	6 & 259
ASPARTAME	951	2007	2000	161 & 191

No. de Catégorie d'aliment 01.5.2 Produits similaires au lait et à la crème en poudre

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	5000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	5000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	209
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	80	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	100000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	150	181, 201 & 209
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	330	26 & 201
NÉOTAME	961	2008	65	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	4400	33 & 88
POLYSORBATES	432-436	2007	4000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.1 Fromage frais

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASPARTAME	951	2008	1000	161 & 191
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	201
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2012	15000	201
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	201
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	50	161
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	200	3
JAUNE FCF	110	2008	300	3
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	2006	40	3 & 80
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	4400	33

No. de Catégorie d'aliment 01.6.1 Fromage frais

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
POLYSORBATES	432-436	2008	80	38
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	100	3 & 161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
SORBATES	200-203	2012	1000	42 & 223

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2 Fromage affiné

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	201
LYSOZYME	1105	1999	BPF	
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	2006	40	3 & 80
NISINE	234	2009	12.5	
SORBATES	200-203	2012	3000	42

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.1 Fromage affiné, croûte incluse

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	201
CARMINS	120	2005	125	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	15	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	500	10 & 112
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
HEXAMÉTHYLÈNE-TÉTRAMINE	239	2001	25	66 & 298
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	100	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	75	
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	2004	30000	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1000	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	100	
JAUNE FCF	110	2008	300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	100	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	100	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.3 Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	50	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.3 Fromage de lactosérum

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
SORBATES	200-203	2006	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4 Fromage fondu

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	300	27
JAUNE FCF	110	2008	200	3
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	2006	40	3 & 80
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	50	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9000	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	2013	1600	6 & 251
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	100	161

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4 Fromage fondu

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SORBATES	200-203	2012	3000	42

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	72
CARMINS	120	2005	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	50	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1000	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	100	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.5 Produits similaires au fromage

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	350	161 & 188
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASPARTAME	951	2008	1000	161 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	3
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	201
CARMINS	120	2008	100	3 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	3
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	50	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2009	500	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	200	3 & 161
JAUNE FCF	110	2008	300	3
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	2006	40	3 & 80

No. de Catégorie d'aliment 01.6.5 Produits similaires au fromage

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
NÉOTAME	961	2008	33	161
NISINE	234	2010	12.5	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9000	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	100	3
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	100	3
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	100	161
SORBATES	200-203	2010	3000	3 & 42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	500	161

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2006	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2006	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2006	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2006	BPF	
ACIDE PROPIONIQUE	280	2006	3000	70
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	2006	BPF	
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	2006	40	3 & 80
NISINE	234	2006	12.5	
PROPIONATE DE CALCIUM	282	2006	3000	70
PROPIONATE DE SODIUM	281	2006	3000	70
SORBATES	200-203	2006	3000	42

No. de Catégorie d'aliment 01.7 Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ALITAME	956	2007	100	161
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	170
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	300	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	150	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	170
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	1999	2000	

No. de Catégorie d'aliment 01.7 Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	1999	2000	
CARMINS	120	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	500	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	200	181
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	90	2 & 15
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	120	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	150	
JAUNE FCF	110	2009	300	161
NÉOTAME	961	2007	100	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33
POLYSORBATES	432-436	2007	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	150	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	350	113 & 161
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	2012	5000	231
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	
VERT SOLIDE FCF	143	1999	100	2

No. de Catégorie d'aliment 01.8.1 — Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	2007	100	74
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	880	33 & 228

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	2013	1140	6
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2006	BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2006	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2006	10000	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2006	10000	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2006	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2006	BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2006	10000	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2006	10000	
CHLORURE DE CALCIUM	509	2006	BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2006	BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2006	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2006	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2006	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2006	BPF	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	2006	BPF	
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	2006	BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	2006	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	2015	BPF	
OXYDE DE MAGNÉSIUM	530	2006	10000	
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	2005	100	147
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	2006	10000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2006	4400	33

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	2006	BPF	
SILICATE DE CALCIUM	552	2006	10000	
SILICATE DE MAGNÉSIUM, SYNTHETIQUE	553(i)	2006	10000	
SILICE AMORPHE	551	2006	10000	
TALC	553(iii)	2006	10000	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	2006	BPF	171
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	175	15, 133 & 171
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	75	15, 133 & 171
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2006	BPF	171
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2006	BPF	171
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2006	500	10 & 171
GALLATE DE PROPYLE	310	2006	100	15, 133 & 171
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	2006	500	171

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	2014	BPF	15 & 277
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 130
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2006	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2012	25	232
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2015	BPF	277
CITRATE DE STÉARYLE	484	2006	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2015	BPF	277
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	2005	200	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2015	100	277
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2006	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2006	10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2006	10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	2006	200	15 & 130

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2006	10	
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	102
RÉSINE DE GAÏAC	314	2006	1000	
THIODIPROPIONATES	388, 389	2006	200	46

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	2014	BPF	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 130
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2006	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	25	
CITRATE DE STÉARYLE	484	2006	BPF	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	2001	200	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2015	100	322
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2006	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2006	10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2006	10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	2006	200	15 & 130
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	161
JAUNE FCF	110	2008	300	161
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2006	10	
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	102
RÉSINE DE GAÏAC	314	2006	1000	
THIODIPROPIONATES	388, 389	2006	200	46
VERT SOLIDE FCF	143	1999	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1 Beurre

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2008	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2008	BPF	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2008	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2008	25	146 & 291
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	2008	20	8
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	2008	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1 Beurre

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
HYDROXYDE DE SODIUM	524	2008	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2008	880	33 & 34

No. de Catégorie d'aliment 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	214 & 215
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2005	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	214 & 215
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	500	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	500	214
CARMINS	120	2008	500	161 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	35	
CITRATE DE STÉARYLE	484	2012	100	15
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	2001	100	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2006	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	20000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	100	21
GALLATE DE PROPYLE	310	2004	200	15 & 130
HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE EN INTERACTION AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	479	1999	5000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	300	27
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2007	10	152

No. de Catégorie d'aliment 02.2.2 — Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	102
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
SORBATES	200-203	2009	2000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2009	10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	2010	10000	102
THIODIPROPIONATES	388, 389	1999	200	46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	2009	500	

No. de Catégorie d'aliment 02.3 — Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	1000	161 & 188
ASPARTAME	951	2008	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	100	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	20000	
CARMINS	120	2008	500	161 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	30000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	2004	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	161
NÉOTAME	961	2008	10	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33

No. de Catégorie d'aliment 02.3 — Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	102
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	300	
SORBATES	200-203	2009	1000	42
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	10000	102

No. de Catégorie d'aliment 02.4 — Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	150	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	20000	
CARMINS	120	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	500	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	80	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2006	40000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	200	181
GALLATE DE PROPYLE	310	2004	200	15 & 130
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	330	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	150	
JAUNE FCF	110	2008	50	
NÉOTAME	961	2007	100	161

No. de Catégorie d'aliment 02.4 — Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	350	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33
POLYSORBATES	432-436	2007	3000	102
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	350	113 & 161
SORBATES	200-203	2010	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	

No. de Catégorie d'aliment 03.0 — Glaces de consommation (incluant les sorbets)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	800	161 & 188
ALITAME	956	2007	100	161
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	150	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 195
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	100	15 & 195
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 195
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	1999	1000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	1999	1000	
CARMINS	120	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	500	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	200	10 & 15

No. de Catégorie d'aliment 03.0 Glaces de consommation (incluant les sorbets)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2006	1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	100	181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	270	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	150	
JAUNE FCF	110	2008	50	
NÉOTAME	961	2007	100	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	300	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	7500	33
POLYSORBATES	432-436	2005	1000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	500	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	150	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	100	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	320	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	
VERT SOLIDE FCF	143	1999	100	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	2008	500	4 & 16
CIRE D'ABEILLE	901	2003	BPF	
CIRE DE CANDELILLA	902	2003	BPF	
CIRE DE CARNAUBA	903	2004	400	
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	2004	50	
ESTERS GLYCÉRIDES DE RÉSINE	445(iii)	2005	110	
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2003	BPF	
ORTHO-PHÉNYLPHÉNOLS	231, 232	1999	12	49
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2008	1000	4 & 16
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	2001	BPF	
POLYVINYLPYRROLIDONE	1201	1999	BPF	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	300	4 & 16

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2011	30	44 & 204

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2014	BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	2014	BPF	
AZOTE	941	2014	BPF	59
DIOXYDE DE CARBONE	290	2014	BPF	59
PROTOXYDE D'AZOTE	942	2014	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2 Fruits transformés

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CIRE DE CARNAUBA	903	2004	400	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.1 Fruits surgelés

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	500	161 & 188
ASPARTAME	951	2008	2000	161 & 191
NÉOTAME	961	2008	100	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2007	500	44 & 155

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.2 Fruits secs

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	500	161 & 188
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASPARTAME	951	2008	2000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2003	800	13
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	80	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	265	21
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	2005	5000	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE	905e	2005	5000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	800	27
NÉOTAME	961	2008	100	161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.2 Fruits secs

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SORBATES	200-203	2012	500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	1500	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2011	1000	44, 135 & 218

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	200	161 & 188
ASPARTAME	951	2007	300	144 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	7500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2005	100	62
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	1000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2008	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1500	161
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	100	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	250	27
NÉOTAME	961	2007	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	160	144
SORBATES	200-203	2009	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	180	144
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	200	161
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	7500	
CARMINS	120	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	200	161
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2005	100	62
CHLORURE D'ÉTAIN	512	2001	20	43
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	1000	17 & 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	1500	181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	330	26
NÉOTAME	961	2007	33	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	300	
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	300	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	350	113 & 161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161
VERT SOLIDE FCF	143	1999	200	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	1000	161 & 188
ALITAME	956	2007	100	161
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	161
CANTHAXANTHINE	161g	2011	200	5
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	1999	1500	
CARMINS	120	2005	200	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	200	161
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	1000	17 & 161
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	130	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	161 & 181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	360	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	250	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	161
JAUNE FCF	110	2008	300	161
NÉOTAME	961	2007	70	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	200	
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	30	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	100	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	200	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	100	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	1000	119 & 161
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2008	100	44
VERT SOLIDE FCF	143	1999	400	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	1000	161 & 188
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	161
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	1999	500	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	1999	500	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	2000	17 & 161
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	100	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	161 & 181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	161
JAUNE FCF	110	2008	300	161
NÉOTAME	961	2007	70	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	500	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1100	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	500	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	200	161
SORBATES	200-203	2009	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	500	161 & 188
ASPARTAME	951	2007	2000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	161
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	200	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	7500	
CARMINS	120	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	250	
ÉRYTHROSINE	127	2005	200	54
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	1000	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	40	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	200	161
JAUNE FCF	110	2008	200	161
NÉOTAME	961	2007	65	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	250	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	10	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	200	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SORBATES	200-203	2012	500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	800	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	161 & 182

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2008	7500	182
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2008	7500	182
CARMINS	120	2008	500	182
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2011	100	182
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	161 & 182
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2008	100	62 & 182
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	40000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	2500	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	500	179, 181 & 182
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	800	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	150	161 & 182
JAUNE FCF	110	2008	300	161 & 182
NÉOTAME	961	2007	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	350	33
POLYSORBATES	432-436	2007	1000	154
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	161 & 182
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	300	182
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161 & 182
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	350	113 & 161
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2012	100	44 & 206
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	161 & 182

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	150	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	7500	
CARMINS	120	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	40000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	2500	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	161 & 181
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	90	2 & 15
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	350	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	800	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	150	161
JAUNE FCF	110	2008	50	161
NÉOTAME	961	2007	100	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	110	
POLYSORBATES	432-436	2007	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	100	161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	350	113 & 161
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2008	100	44
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	200	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2005	100	62
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2008	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	161 & 181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	115	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	800	27
NÉOTAME	961	2007	65	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2008	10	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	160	161
SORBATES	200-203	2009	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	150	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2008	100	44

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.11 Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	250	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	1999	7500	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	1999	7500	
CARMINS	120	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2009	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2005	100	62
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	40000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	650	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	161 & 181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	800	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	150	161
JAUNE FCF	110	2008	300	161
NÉOTAME	961	2007	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33
POLYSORBATES	432-436	2007	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SORBATES	200-203	2009	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.12 Fruits cuits

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	500	161 & 188
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2005	100	62
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	40	26
NÉOTAME	961	2007	65	161
SORBATES	200-203	2009	1200	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	150	161

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.1 Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2013	BPF	262 & 263
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	500	262
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	262 & 264
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	262 & 264
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2015	BPF	262
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2015	BPF	262

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
CARMINS	120	2008	500	4 & 16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	500	4, 16 & 161
CIRE D'ABEILLE	901	2003	BPF	79
CIRE DE CANDELILLA	902	2003	BPF	79
CIRE DE CARNAUBA	903	2004	400	79
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	2004	50	
ESTERS GLYCÉRIDES DE RÉSINE	445(iii)	2005	110	
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2003	BPF	79
JAUNE FCF	110	2008	300	4 & 16

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1760	16 & 33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	300	4 & 16

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASCORBATE DE SODIUM	301	2014	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5600	33 & 76
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44, 76 & 136

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2 Légumes transformés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	50000	92 & 161

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2013	BPF	262 & 263
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2014	BPF	110
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	242, 262, 264 & 265

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	262 & 264
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	265
ASPARTAME	951	2008	1000	161 & 191
CHLORURE DE CALCIUM	509	2015	BPF	29, 323 & 324
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2015	BPF	29
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2015	BPF	29
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	2015	BPF	29
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2015	BPF	29
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2015	BPF	29
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2006	100	21 & 110
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2014	BPF	201
NÉOTAME	961	2008	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5000	33 & 76
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	15
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	500	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2008	150	161
SULFATE DE CALCIUM	516	2015	BPF	29, 323 & 324
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44, 76, 136 & 137

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.2 Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ASPARTAME	951	2008	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2003	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2005	200	15, 76 & 196
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2005	200	15, 76 & 196
CANTHAXANTHINE	161g	2011	10	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	76 &161
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2011	200	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.2 Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1000	161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	80	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	800	21, 64 & 297
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	50	15, 76 & 196
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	40	26
NÉOTAME	961	2008	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5000	33 & 76
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	500	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	580	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	500	44 & 105

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	200	144 & 188
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASPARTAME	951	2007	300	144 & 191
BENZOATES	210-213	2001	2000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	500	161
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	1999	500	
CARMINS	120	2008	500	161 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2011	1320	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	161
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	250	21

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	100	179 & 181
GLUCONATE FERREUX	579	1999	150	23 & 48
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	150	161
LACTATE FERREUX	585	1999	150	23 & 48
NÉOTAME	961	2007	10	144
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	500	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	160	144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	200	113 & 161
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	2013	520	6, 245 & 296
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44
VERT SOLIDE FCF	143	1999	300	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	350	161 & 188
ASPARTAME	951	2008	1000	161 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	200	161

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	161
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2011	200	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	161
CHLORURE D'ÉTAIN	512	2001	25	43
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	365	21
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	70	26
NÉOTAME	961	2008	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	200	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	160	144 & 161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2008	580	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44
VERT SOLIDE FCF	143	1999	200	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.5 Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	1000	188
ASPARTAME	951	2008	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARMINS	120	2005	100	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	161

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.5 Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2005	100	62
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	100	179 & 181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	1000	27
NÉOTAME	961	2008	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33 & 76
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	160	161
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161 & 169
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	500	44 & 138

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ASPARTAME	951	2008	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	3000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	92 & 161
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	161
CARMINS	120	2008	200	92
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2008	1000	92
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	92 & 161

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2008	100	62 & 92
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2008	250	17 & 161
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	80	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	100	92 & 181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	165	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	200	92 & 161
JAUNE FCF	110	2008	50	92
NÉOTAME	961	2007	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2004	50	
POLYSORBATES	432-436	2007	3000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	300	92
ROUGE ALLURA AC	129	2009	200	92 & 161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	350	113 & 161
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2011	300	44 & 205

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	1000	188
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2013	BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2013	BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	2013	BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	2013	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2013	BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	2014	BPF	
ASPARTAME	951	2008	2500	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	92 & 161
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	161
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2013	5000	36
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	BPF	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50	
CARRAGHÉNANE	407	2013	BPF	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2005	100	62
CHLORURE DE CALCIUM	509	2013	BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2013	BPF	
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	2014	BPF	280
ÉRYTHROSINE	127	2011	30	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2013	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	100	161 & 181
FUMARATES DE SODIUM	365	2013	BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	2013	BPF	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	200	26
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2014	BPF	279
GLYCÉROL	422	2014	BPF	
GOMME GUAR	412	2013	BPF	
GOMME XANTHANE	415	2013	BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	2014	BPF	279
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	161
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	2014	BPF	279
JAUNE FCF	110	2008	200	92
LACTATE DE CALCIUM	327	2013	10000	58
LACTATE DE SODIUM	325	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	2013	BPF	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	2013	BPF	
NÉOTAME	961	2007	33	161
PECTINES	440	2013	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2008	10	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	500	161
PULLULAN	1204	2014	BPF	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	500	
RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'-	634	2014	BPF	279
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	2014	BPF	279

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	200	161
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	580	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	500	44
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	161

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.8 Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ASPARTAME	951	2008	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2001	1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	161
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2005	100	62
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	250	21
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	40	26
NÉOTAME	961	2008	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33 & 76
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	160	144 & 161
SORBATES	200-203	2012	1000	42 & 221
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	150	144 & 161

No. de Catégorie d'aliment 05.0 Confiserie

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes

No. de Catégorie d'aliment 05.0 Confiserie

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	500	10, 15 & 114
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE	905e	2004	2000	3

No. de Catégorie d'aliment 05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	200	15 & 130
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	2004	2000	3

No. de Catégorie d'aliment 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	97 & 188
ASPARTAME	951	2007	3000	97 & 191
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2007	5000	97
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1100	33
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	100	97 & 161
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	2009	10000	97
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	580	97

No. de Catégorie d'aliment 05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	97, 161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2012	50000	
CARMINS	120	2005	300	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	6.4	62 & 161
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17, 127 & 161
NÉOTAME	961	2007	33	97 & 161
POLYSORBATES	432-436	2007	500	

No. de Catégorie d'aliment 05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	80	161
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2007	400	97 & 161

No. de Catégorie d'aliment 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	1000	161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASPARTAME	951	2008	3000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	161
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2012	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2012	50000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2012	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	100	161
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	6.4	62 & 161
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 161
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	50	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2012	200	181
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	300	27
NÉOTAME	961	2007	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	880	33
POLYSORBATES	432-436	2007	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	200	161
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2007	400	161 & 169

No. de Catégorie d'aliment 05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes

No. de Catégorie d'aliment 05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	500	161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
ASPARTAME	951	2008	3000	161 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	183
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15, 130 & 141
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15, 130 & 141
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15, 130 & 141
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	183
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2012	50000	183
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2012	100	183
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	100	183
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	700	183
CIRE D'ABEILLE	901	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	2006	5000	3
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2012	200	181 & 183
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2001	BPF	3
HUILE DE RICIN	1503	2007	350	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	450	183
JAUNE FCF	110	2008	400	183
NÉOTAME	961	2007	80	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1100	33
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	101
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	300	183
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	183
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	500	161
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	2009	10000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	800	161

No. de Catégorie d'aliment 05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	500	161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
ASPARTAME	951	2008	3000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 197
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2012	50000	
CARMINS	120	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2010	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	700	
CIRE D'ABEILLE	901	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	2006	5000	3
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	200	181
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2001	BPF	3
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2009	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	161
NÉOTAME	961	2007	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	500	113 & 161
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	2009	10000	
SORBATES	200-203	2009	1500	42

No. de Catégorie d'aliment 05.1.5 — Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	800	161

No. de Catégorie d'aliment 05.2 — Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALITAME	956	2007	300	161
BENZOATES	210-213	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2007	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2007	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 130
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2012	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2012	50000	
CARMINS	120	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CIRE D'ABEILLE	901	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	2006	5000	3
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	2001	BPF	3
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17, 156 & 161
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	200	15 & 130
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2012	700	26 & 199
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2001	BPF	3
HUILE DE RICIN	1503	2007	500	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	2004	2000	3
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	161
NÉOTAME	961	2007	330	158 & 161

No. de Catégorie d'aliment 05.2 Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	2007	1000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	300	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	500	161 & 163
SORBATES	200-203	2012	1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2008	1800	161 & 164
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	

No. de Catégorie d'aliment 05.2.1 Confiseries dures

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	500	156, 161 & 188
ASPARTAME	951	2008	3000	161 & 148
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	700	

No. de Catégorie d'aliment 05.2.2 Confiseries tendres

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	1000	157, 161 & 188
ASPARTAME	951	2008	3000	161 & 148
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	100	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2012	1700	181

No. de Catégorie d'aliment 05.2.3 Nougats et pâtes d’amande

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	1000	161 & 188
ASPARTAME	951	2008	3000	161 & 191

No. de Catégorie d'aliment 05.2.3 Nougats et pâtes d'amande

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	100	

No. de Catégorie d'aliment 05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	5000	161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	2013	100	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	2013	100	6 & 174
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	225	
ASPARTAME	951	2007	10000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2005	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	400	130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	400	130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	400	130
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	1999	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	1999	20000	
CARMINS	120	2008	500	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	700	
CIRE D'ABEILLE	901	2003	BPF	
CIRE DE CANDELILLA	902	2003	BPF	
CIRE DE CARNAUBA	903	2003	1200	3
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	2001	20000	3
CITRATE DE STÉARYLE	484	1999	15000	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	3000	17 & 161
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	2001	20000	
ÉRYTHROSINE	127	2011	50	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	20000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	50000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	181
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	1000	130
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	3500	26
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2003	BPF	3

No. de Catégorie d'aliment 05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
HUILE DE RICIN	1503	2007	2100	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	2004	20000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	1500	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	
NÉOTAME	961	2007	1000	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2009	10000	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	44000	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	100	
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	2001	20000	
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	
POLYVINYLPYRROLIDONE	1201	1999	10000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	300	
RÉSINE DE GAÏAC	314	1999	1500	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	2500	161
SILICATE D'ALUMINIUM	559	2013	100	6 & 174
SORBATES	200-203	2009	1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	5000	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	10000	
VERT SOLIDE FCF	143	1999	300	

No. de Catégorie d'aliment 05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	500	161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	500	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2007	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2007	200	15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 130
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2012	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2012	50000	
CARMINS	120	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	20000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	100	
CIRE D'ABEILLE	901	2003	BPF	
CIRE DE CANDELILLA	902	2003	BPF	
CIRE DE CARNAUBA	903	2001	4000	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	2011	100	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	40000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	181
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	200	15 & 130
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2003	BPF	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	2004	2000	3
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	
NÉOTAME	961	2007	100	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33
POLYSORBATES	432-436	2007	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	500	161

No. de Catégorie d'aliment 05.4 — Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	1000	161
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	100	15
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	2004	800	98

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALPHA-AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1100(i)	1999	BPF	
ALPHA-AMYLASE DE BACILLUS SUBTILIS	1100(iii)	2014	BPF	
CARBOHYDRASE DE BACILLUS LICHENIFORMIS	1100(vi)	2014	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2008	3000	186

No. de Catégorie d'aliment 06.2.1 — Farines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2014	300	
ASCORBATE DE SODIUM	301	2014	300	
AZODICARBONAMIDE	927a	1999	45	
CHLORINE	925	2001	2500	87
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2015	BPF	25
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	25 & 28
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	2007	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2500	33 & 225
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	2013	1600	6 & 252
PROTÉASE	1101(i)	1999	BPF	
PULLULAN	1204	2014	BPF	25

No. de Catégorie d'aliment 06.2.1 Farines

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44

No. de Catégorie d'aliment 06.2.2 Amidons

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2014	BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44

No. de Catégorie d'aliment 06.3 Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	1200	161 & 188
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	200	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2005	200	15 & 196
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	100	15 & 196
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	50000	189
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	1999	2500	
CARMINS	120	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	400	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	200	10
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2010	200	
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	200	15 & 196
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	350	26
JAUNE FCF	110	2008	300	161
NÉOTAME	961	2007	160	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	100	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	1000	161

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2013	6000	
ACIDE ALGINIQUE	400	2014	BPF	211
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	200	
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	2013	700	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	211
ALGINATE DE SODIUM	401	2014	BPF	211
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2014	BPF	211
ASCORBATE DE SODIUM	301	2014	BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	11000	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	10000	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2014	BPF	211
CARRAGHÉNANE	407	2014	BPF	211
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2014	BPF	211
CURDLAN	424	2014	BPF	211
DIOXYDE DE CARBONE	290	2014	BPF	59 & 211
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2015	BPF	211
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2015	BPF	211
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2015	BPF	211
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	211
FARINE DE KONJAC	425	2014	BPF	211
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	2013	BPF	
GLYCÉROL	422	2014	BPF	211
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2014	BPF	211
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	211
GOMME GUAR	412	2014	BPF	211
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	211
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	211
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	211

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
LACTATE DE SODIUM	325	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	2013	BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	BPF	
PECTINES	440	2014	BPF	211
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2014	BPF	211
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2014	BPF	211
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2500	33 & 211
PULLULAN	1204	2014	BPF	211
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	2013	300	6 & 247

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2013	BPF	256
ACIDE ALGINIQUE	400	2014	BPF	256
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	BPF	256
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	256
ACIDE FUMARIQUE	297	2013	BPF	256
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	256
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	256
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2015	BPF	256
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	256
ALGINATE D'AMMONIUM	403	2014	BPF	256
ALGINATE DE CALCIUM	404	2014	BPF	256
ALGINATE DE POTASSIUM	402	2014	BPF	256
ALGINATE DE SODIUM	401	2014	BPF	256
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2014	BPF	256
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2014	200	256
ASCORBATE DE SODIUM	301	2014	200	256
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	211
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	211
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2013	BPF	256

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	256
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	BPF	256
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	BPF	256
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2014	BPF	256
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2011	1000	211
CARRAGHÉNANE	407	2014	BPF	256
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2014	BPF	256
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2014	BPF	256
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2015	BPF	256
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2008	5000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	256
FARINE DE KONJAC	425	2014	BPF	256
GLUCONATE DE SODIUM	576	2014	BPF	256
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2014	BPF	256
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2014	BPF	256
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	256
GOMME GUAR	412	2014	BPF	256
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	256
GOMME TARA	417	2014	BPF	256
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	256
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	256
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	2014	BPF	256
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	2014	BPF	256
LACTATE DE SODIUM	325	2013	BPF	256
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	256
MANNITOL	421	2014	BPF	256
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	BPF	256
PECTINES	440	2014	BPF	256
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2014	BPF	256
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2015	BPF	256
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2014	BPF	256

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	900	33 & 211
POLYSORBATES	432-436	2008	5000	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	2014	BPF	256
PULLULAN	1204	2014	BPF	256
RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'-	634	2014	BPF	256
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	2014	BPF	256
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	256
SULFATE DE CALCIUM	516	2014	BPF	256

No. de Catégorie d'aliment 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	2004	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	153
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	153 & 173
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	153
CARMINS	120	2008	100	153 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2010	1000	153
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1200	153
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	100	153
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	2012	1000	153
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2012	500	10 & 211
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2007	5000	2 & 153
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	2012	200	15, 130 & 211
JAUNE FCF	110	2008	300	153

No. de Catégorie d'aliment 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2500	33 & 211
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2007	50	153
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	153
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	300	153
SORBATES	200-203	2012	2000	42 & 211
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	20	44
VERT SOLIDE FCF	143	2010	290	194

No. de Catégorie d'aliment 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	150	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	2500	
CARMINS	120	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	75	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	40000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	315	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	200	181
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	90	2 & 15
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	165	26

No. de Catégorie d'aliment 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	150	
JAUNE FCF	110	2008	50	
NÉOTAME	961	2007	33	161
NISINE	234	2010	3	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	7000	33
POLYSORBATES	432-436	2005	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	100	161
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	161

No. de Catégorie d'aliment 06.6 Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	2500	
CARMINS	120	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5600	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	2013	1000	6
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	

No. de Catégorie d'aliment 06.6 — Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	2
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
SORBATES	200-203	2009	2000	42

No. de Catégorie d'aliment 06.7 — Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	2500	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	200	72

No. de Catégorie d'aliment 07.0 — Produits de boulangerie

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	2004	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2007	200	15 & 180
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2007	200	15 & 180
CIRE DE CARNAUBA	903	2001	BPF	3
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2003	1000	10 & 15
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	15000	11 & 72
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	2004	3000	125
SORBATES	200-203	2012	1000	42
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	161

No. de Catégorie d'aliment 07.1 — Pain et produits de boulangerie ordinaire

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	1000	161 & 188
ASPARTAME	951	2008	4000	161 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	161
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2006	6000	
NÉOTAME	961	2008	70	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	650	161

No. de Catégorie d'aliment 07.1.1 — Pains et petits pains

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes

No. de Catégorie d'aliment 07.1.1 Pains et petits pains

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 195
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE	905e	2004	3000	36 & 126
POLYSORBATES	432-436	2008	3000	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.1.2 Pains à la poudre levante

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229

No. de Catégorie d'aliment 07.1.2 Crackers (à l'exception des crackers sucrés)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 195
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	50000	161
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2010	50000	161
CARMINS	120	2008	200	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	200	181
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	2013	100	6 & 246
POLYSORBATES	432-436	2008	5000	11
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	2013	100	6 & 246

No. de Catégorie d'aliment 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 130
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	50000	161
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2010	50000	161

No. de Catégorie d'aliment 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	100	15 & 130
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	2013	100	6, 244 & 246
POLYSORBATES	432-436	2008	3000	11
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	2013	100	6, 244 & 246

No. de Catégorie d'aliment 07.1.4 Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 195
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	50000	161
CARMINS	120	2008	500	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	200	116
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	6.4	62 & 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	200	181
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
POLYSORBATES	432-436	2008	3000	11

No. de Catégorie d'aliment 07.1.5 Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	50000	161
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	216
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229

No. de Catégorie d'aliment 07.1.5 Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	2013	40	6, 246 & 248
POLYSORBATES	432-436	2008	3000	11
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	2013	40	6, 246 & 248

No. de Catégorie d'aliment 07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	2013	40	6, 246 & 249
POLYSORBATES	432-436	2008	3000	11
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	2013	40	6, 246 & 249

No. de Catégorie d'aliment 07.2 Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	1000	165 & 188
ASPARTAME	951	2007	1700	165 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	200	161
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	50000	161
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	1200	
CARMINS	120	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	75	
CIRE D'ABEILLE	901	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	1600	17 & 165
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2006	20000	
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2001	BPF	3
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	300	27

No. de Catégorie d'aliment 07.2 — Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	200	161
JAUNE FCF	110	2008	50	
NÉOTAME	961	2008	80	161 & 165
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
POLYSORBATES	432-436	2008	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	170	165
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	1000	77 & 113
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	700	161 & 165
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44

No. de Catégorie d'aliment 07.2.3 — Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	200	15 & 196

No. de Catégorie d'aliment 08.0 — Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	2014	100	4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2014	BPF	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2014	BPF	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GLUTAMATE MONOAMMONIÉ, L-	624	2014	BPF	16
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2014	BPF	16

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	2014	BPF	16
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	2014	BPF	16
JAUNE FCF	110	2008	300	4 & 16
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	3, 4 & 16

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	2015	BPF	16 & 326
ALGINATE DE SODIUM	401	2015	BPF	16 & 326
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	16 & 326
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2015	BPF	16 & 326
AMIDON OXYDÉ	1404	2015	BPF	16 & 326
BROMÉLINE	1101(iii)	2015	BPF	16 & 326
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2015	BPF	4, 16 & 326
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2015	BPF	16 & 326
CARMINS	120	2008	500	4 & 16
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	16 & 326
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2015	BPF	16 & 326
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2015	BPF	16 & 326
CHLORURE DE CALCIUM	509	2015	BPF	16 & 326
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2015	BPF	16 & 326
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2015	BPF	16 & 326
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2015	BPF	16 & 326
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2015	BPF	16 & 326
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2015	BPF	16 & 326
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2015	BPF	16 & 326
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2015	BPF	16 & 326
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2015	BPF	16 & 326
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2015	BPF	16 & 326
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	16 & 326
GLYCÉROL	422	2015	BPF	16 & 326
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2015	BPF	16 & 326
GOMME GELLANE	418	2015	BPF	16 & 326

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GOMME KARAYA	416	2015	BPF	16 & 326
GOMME TARA	417	2015	BPF	16 & 326
GOMME TRAGACANTHE	413	2015	BPF	16 & 326
GOMME XANTHANE	415	2015	BPF	16 & 326
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2015	BPF	16 & 326
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2015	BPF	16 & 326
LÉCITHINE	322(i)	2015	BPF	16 & 326
MANNITOL	421	2015	BPF	16 & 326
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2015	BPF	16 & 326
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2015	BPF	16 & 326
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2015	BPF	16 & 326
PECTINES	440	2015	BPF	16 & 326
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2015	BPF	16 & 326
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2015	BPF	16 & 326
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2015	BPF	16, 71 & 326

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2014	BPF	281
ACIDE CITRIQUE	330	2014	BPF	15 & 281
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	2014	BPF	281
AGAR-AGAR	406	2015	BPF	281
ALGINATE DE SODIUM	401	2014	BPF	281
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	281
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	BPF	281
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	BPF	281
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2014	BPF	281
ASCORBATE DE SODIUM	301	2014	BPF	281
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2014	BPF	4, 16 & 281
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2014	BPF	281
CARMINS	120	2008	100	4, 16 & 117
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2011	20	4 & 16

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	4 & 16
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	281
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2014	BPF	281
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2014	BPF	281
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2014	BPF	281
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2014	BPF	281
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2014	BPF	281
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	2014	BPF	281
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2014	BPF	281
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2014	BPF	281
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	2001	200	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2014	BPF	281
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2014	BPF	281
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2014	BPF	281
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2010	1000	4, 16 & 94
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	281
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	281
GLYCÉROL	422	2014	BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2014	BPF	281
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	281
GOMME GUAR	412	2014	BPF	281
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	281
GOMME TARA	417	2015	BPF	281
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	281
GOMME XANTHANE	415	2015	BPF	281
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2014	BPF	281
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2014	BPF	281
LACTATE DE CALCIUM	327	2014	BPF	281
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	281
MANNITOL	421	2015	BPF	281
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2014	BPF	281
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2014	BPF	281
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	BPF	281

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PECTINES	440	2015	BPF	281
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	BPF	281
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2014	BPF	281
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	71 & 281

No. de Catégorie d'aliment 08.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2014	200	15, 130, XS96 & XS97
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2014	100	15, 130, 167, XS96 & XS97
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2014	100	15, 130, 167, XS96 & XS97
CARMINS	120	2014	500	16, XS96 & XS97
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2014	5000	16, XS96 & XS97
ÉRYTHROSINE	127	2014	30	4, 16, XS96 & XS97
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2014	5000	16, XS96 & XS97
GALLATE DE PROPYLE	310	2014	200	15, 130, XS96 & XS97
JAUNE FCF	110	2014	300	16, XS96 & XS97
POLYSORBATES	432-436	2014	5000	XS96 & XS97
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2014	1000	16, XS96 & XS97
VERT SOLIDE FCF	143	2014	100	3, 4, XS96 & XS97

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1 Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1.2 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée (viande salée incluse)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	2005	1000	3 & 13
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	2001	200	

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1.2 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée (viande salée incluse)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	2001	6	

No. de Catégorie d'aliment 08.2.2 Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
NISINE	234	2015	25	233, 330, XS96 & XS97
NITRITES	249, 250	2014	80	32 & 288
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2014	1320	33 & 289
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2014	500	161, XS96 & XS97
SUCROGLYCÉRIDES	474	2014	5000	15, XS96 & XS97

No. de Catégorie d'aliment 08.2.3 Viande, volaille et gibier inclus, congelée, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	2004	950	3
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33

No. de Catégorie d'aliment 08.3 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2014	200	15, 130, XS88, XS89 & XS98
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2014	100	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2014	100	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98
ÉRYTHROSINE	127	2014	30	4, 290 & XS88
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2014	5000	16, XS88, XS89 & XS98
GALLATE DE PROPYLE	310	2014	200	15, 130, XS88, XS89 & XS98
NITRITES	249, 250	2014	80	32, 286 & 287

No. de Catégorie d'aliment 08.3 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2015	2200	33, 302 & XS88
POLYSORBATES	432-436	2014	5000	XS88, XS89 & XS98
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2014	1000	16, XS88, XS89 & XS98

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1 Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée et finement hachée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	20	118

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.1 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CANTHAXANTHINE	161g	2011	100	4, 16 & 118
CARMINS	120	2005	200	118
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	100	16
JAUNE FCF	110	2008	300	16

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.2 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	2005	1000	3 & 13
CARMINS	120	2005	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	20	16
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	2001	200	
JAUNE FCF	110	2008	135	
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	2001	20	3 & 81

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.3 Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	2005	100	

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.3 Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	20	16
JAUNE FCF	110	2008	300	16

No. de Catégorie d'aliment 08.3.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	2014	100	XS88, XS89 & XS98
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2014	20	XS88, XS89 & XS98
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2014	20	16, XS88, XS89 & XS98
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2014	35	21, XS88, XS89 & XS98
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2014	100	26, 202, XS88, XS89 & XS98
JAUNE FCF	110	2014	300	16, XS88, XS89 & XS98
ROUGE ALLURA AC	129	2014	25	161, XS88, XS89 & XS98
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2014	500	161, XS88, XS89 & XS98
SUCROGLYCÉRIDES	474	2014	5000	15, XS88, XS89 & XS98

No. de Catégorie d'aliment 08.3.3 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	5000	16
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	2004	950	3
JAUNE FCF	110	2008	300	16

No. de Catégorie d'aliment 08.4 Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	5000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	5000	10
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	5000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	36	27

No. de Catégorie d'aliment 08.4 — Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
JAUNE FCF	110	2008	300	16
NISINE	234	2015	7	233
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	1000	72
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	1100	33
POLYSORBATES	432-436	2007	1500	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	500	16
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	1000	16
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	16
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	3 & 4

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	30000	4 & 16

No. de Catégorie d'aliment 09.1.1 — Poisson frais

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	2008	300	4, 16 & 50
CARMINS	120	2008	300	4, 16 & 50
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2010	100	4, 16 & 50
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	300	4
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	4, 16 & 50
JAUNE FCF	110	2008	300	4, 16 & 50

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2015	BPF	304, 305 & 242
ACIDE CITRIQUE	330	2015	BPF	304, 305 & 242
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	2015	BPF	304, 305 & 242
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2015	BPF	304, 305 & 242
ASCORBATE DE SODIUM	301	2015	BPF	304, 305 & 242
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	500	4 & 16
CARMINS	120	2008	500	4 & 16

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	4 & 16
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	2015	BPF	304, 305 & 242
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2015	BPF	304 & 305
JAUNE FCF	110	2008	300	4 & 16
LÉCITHINE	322(i)	2015	BPF	304 & 305
PROTOXYDE D'AZOTE	942	2015	BPF	304, 305 & 242
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	200	144 & 188
ASCORBATE DE SODIUM	301	2015	BPF	306 & 307
ASPARTAME	951	2007	300	144 & 191
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	30000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	30000	95
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	95
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2015	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2015	BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	2015	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2015	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2015	BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	2015	BPF	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	2015	BPF	16 & 331
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2015	BPF	306 & 307
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	61 & 257
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	2015	BPF	308 & 310
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	3, 53 & 29
ALGINATE D'AMMONIUM	403	2014	BPF	29
ALGINATE DE CALCIUM	404	2014	BPF	29

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE POTASSIUM	402	2014	BPF	29
ALGINATE DE SODIUM	401	2015	BPF	37 & 332
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	37 & 332
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	BPF	29
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	BPF	29
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2015	BPF	308
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	500	95
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 180
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 180
CANTHAXANTHINE	161g	2011	35	95
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	95
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2015	BPF	37 & 332
CARMINS	120	2008	100	95 & 178
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	37 & 332
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2015	BPF	16 & 331
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2015	BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2014	BPF	29
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2014	BPF	29
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2014	BPF	3, 53 & 29
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	2015	BPF	308
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2014	BPF	29
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	1000	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2014	BPF	29
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2014	BPF	29
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	75	21
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	37
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	16
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2015	BPF	95
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2015	BPF	16 & 331
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	29

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GOMME GUAR	412	2014	BPF	37 & 73
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	29
GOMME TARA	417	2014	BPF	29 & 73
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	29
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	37
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	2015	BPF	95
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2015	BPF	16 & 331
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2015	BPF	16 & 331
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	95
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	2015	BPF	95
JAUNE FCF	110	2008	300	95
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	29
MANNITOL	421	2014	BPF	29
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2015	BPF	37 & 332
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2014	BPF	29
PECTINES	440	2014	BPF	16 & 37
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	BPF	29
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
POLYDEXTROSES	1200	2014	BPF	29
PROTOXYDE D'AZOTE	942	2015	BPF	308
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	1000	95
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	2015	BPF	95
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	95
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2014	BPF	29
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	71 & 29
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44 & 139

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2015	BPF	41
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2015	BPF	41
ACIDE ALGINIQUE	400	2015	BPF	41 & 332
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2015	BPF	306 & 307
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	61
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	2015	BPF	139
ACIDE FUMARIQUE	297	2013	BPF	41
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	41
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2014	BPF	63
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	29
ALGINATE DE SODIUM	401	2015	BPF	210 & 332
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	177 & 332
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	2014	BPF	63
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	BPF	63
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	BPF	63
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	2014	BPF	63
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	2014	BPF	63
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2015	BPF	139
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	500	16
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 180
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 180
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	2013	BPF	16
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2013	BPF	41
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2013	BPF	41
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	2013	BPF	41
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2013	BPF	16
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	BPF	41
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	BPF	41
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2015	BPF	177 & 332
CARMINS	120	2008	500	16, 95 & 178
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	177 & 332
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2015	BPF	16 & 331

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2015	BPF	41, 325 & 332
CHLORURE DE CALCIUM	509	2015	BPF	41
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2014	BPF	29
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2015	BPF	41
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2014	BPF	29
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2014	BPF	16 & 29
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	1000	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2014	BPF	16 & 29
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2014	BPF	16 & 29
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	75	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	500	16
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	177
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	41, 325 & 332
FUMARATES DE SODIUM	365	2013	BPF	41
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE, L-	622	2015	BPF	41
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2015	BPF	41
GLYCÉROL	422	2015	BPF	41
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2015	BPF	16 & 331
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	29
GOMME GUAR	412	2014	BPF	177
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	29
GOMME TARA	417	2014	BPF	29 & 73
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	16 & 29
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	177
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	2015	BPF	309
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	2013	BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2015	BPF	63 & 332
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2015	BPF	63 & 332
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	2015	BPF	309
JAUNE FCF	110	2008	300	16
LACTATE DE CALCIUM	327	2015	BPF	41
LACTATE DE SODIUM	325	2015	BPF	41

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	63
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	2015	BPF	41
MANNITOL	421	2014	BPF	29
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2015	BPF	177 & 332
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2014	BPF	63
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2015	BPF	41
PECTINES	440	2014	BPF	177
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	2014	BPF	63
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2014	BPF	63
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	BPF	63
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	2014	BPF	63
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2014	BPF	63
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2014	2200	33 & 299
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	500	16 & 95
PULLULAN	1204	2015	BPF	41
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	16
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	2015	BPF	309
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2014	BPF	16 & 29
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	16, 29 & 71
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	2013	BPF	41
THIODIPROPIONATES	388, 389	1999	200	15 & 46

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2015	BPF	16
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2015	BPF	16
ACIDE ALGINIQUE	400	2015	BPF	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2015	BPF	16
ACIDE CITRIQUE	330	2015	BPF	16
ACIDE FUMARIQUE	297	2013	BPF	16
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	16
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	2014	BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2014	BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	BPF	16
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	500	16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	2013	BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2013	BPF	16
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2015	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2015	BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2014	BPF	16
CARMINS	120	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	16
CARRAGHÉNANE	407	2014	BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2014	BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2015	BPF	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	40	95
CHLORURE DE CALCIUM	509	2015	BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2014	BPF	16
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2015	BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2014	BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2014	BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2014	BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2014	BPF	16
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	BPF	16 & 95

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	
FUMARATES DE SODIUM	365	2013	BPF	16
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2015	BPF	311
GLYCÉROL	422	2015	BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2014	BPF	16
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	
GOMME GUAR	412	2014	BPF	
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	
GOMME TARA	417	2014	BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	16
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	2015	BPF	311
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	2013	BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2014	BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2014	BPF	16
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	2015	BPF	311
JAUNE FCF	110	2008	300	16 & 95
LACTATE DE CALCIUM	327	2015	BPF	16
LACTATE DE SODIUM	325	2015	BPF	16
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	16
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	2015	BPF	16
MANNITOL	421	2014	BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2014	BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2014	BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2015	BPF	
PECTINES	440	2014	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	BPF	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	500	16 & 95
PULLULAN	1204	2015	BPF	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	16

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	2015	BPF	311
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2014	BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	16

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2015	BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2015	BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2015	BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2015	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2015	BPF	
FUMARATES DE SODIUM	365	2013	BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2015	BPF	312
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	2015	BPF	312
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	2013	BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	2015	BPF	312
LACTATE DE CALCIUM	327	2015	BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	2015	BPF	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	2015	BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	2015	BPF	312

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	2015	BPF	325
AGAR-AGAR	406	2015	BPF	241
ALGINATE DE SODIUM	401	2015	BPF	16 & 325

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	16 & 325
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	BPF	241
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	BPF	241
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	95
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2015	BPF	16 & 325
CARMINS	120	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2009	1000	95
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	16 & 325
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2015	BPF	16 & 325
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2015	BPF	16 & 325
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	30	62 & 95
CHLORURE DE CALCIUM	509	2015	BPF	241
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2015	BPF	241
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2014	BPF	241
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2015	BPF	241
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2015	BPF	241
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2015	BPF	241
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2005	50	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	95
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	241
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	16 & 325
GLYCÉROL	422	2015	BPF	241
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2015	BPF	16 & 325
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	241
GOMME GUAR	412	2015	BPF	241
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	241
GOMME TARA	417	2015	BPF	241
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	241
GOMME XANTHANE	415	2015	BPF	241 & 327
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2015	BPF	16 & 325
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2015	BPF	16 & 325

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	95
JAUNE FCF	110	2008	300	95
LÉCITHINE	322(i)	2015	BPF	241
MANNITOL	421	2015	BPF	241
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2015	BPF	16 & 325
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2015	BPF	241
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2015	BPF	241
PECTINES	440	2015	BPF	241
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	BPF	241
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
POLYDEXTROSES	1200	2015	BPF	241
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	500	95
PULLULAN	1204	2015	BPF	241
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	300	95
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	95
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	500	161
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2015	BPF	241
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2015	BPF	241
SORBATES	200-203	2009	2000	42
VERT SOLIDE FCF	143	1999	100	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	2015	BPF	16
AGAR-AGAR	406	2015	BPF	241
ALGINATE DE SODIUM	401	2015	BPF	16 & 325
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	16
BENZOATES	210-213	2003	2000	13 & 82
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2015	BPF	16 & 325

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	2005	250	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	16 & 325
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2015	BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2015	BPF	16
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	1000	
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2015	BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2015	BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2015	BPF	16
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	250	16
JAUNE FCF	110	2008	250	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2015	BPF	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	250	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	250	
SORBATES	200-203	2009	2000	42 & 82
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	2013	200	6 & 250
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2007	150	44

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	2015	BPF	41 & 332
AGAR-AGAR	406	2015	BPF	41 & 325
ALGINATE DE SODIUM	401	2015	BPF	41, 325 & 332
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	41, 325 & 332
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	BPF	41
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	BPF	41
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	500	16

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2015	BPF	41, 325 & 332
CARMINS	120	2008	500	16, 95 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	16
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	41, 325 & 332
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2015	BPF	41, 325 & 332
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2015	BPF	41, 325 & 332
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	40	95
CHLORURE DE CALCIUM	509	2015	BPF	41
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2015	BPF	41
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2014	BPF	41
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2015	BPF	41
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2015	BPF	41
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2015	BPF	41
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1000	16 & 95
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	41
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	41, 325 & 332
GLYCÉROL	422	2015	BPF	41
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2015	BPF	41, 325 & 332
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	41
GOMME GUAR	412	2015	BPF	41
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	41
GOMME TARA	417	2015	BPF	41
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	41
GOMME XANTHANE	415	2015	BPF	41
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2015	BPF	41, 325 & 332
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2015	BPF	41, 325 & 332
JAUNE FCF	110	2008	300	16
LÉCITHINE	322(i)	2015	BPF	41
MANNITOL	421	2015	BPF	41
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2015	BPF	41, 325 & 332

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2015	BPF	41
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2015	BPF	41
PECTINES	440	2015	BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	BPF	41
POLYDEXTROSES	1200	2015	BPF	41
PULLULAN	1204	2015	BPF	41
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2015	BPF	41
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2015	BPF	41

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2015	BPF	266, 267 & 333
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2015	BPF	266 & 267
ACIDE ALGINIQUE	400	2015	BPF	300 & 332
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2015	BPF	267 & 333
ACIDE CITRIQUE	330	2015	BPF	267
ACIDE FUMARIQUE	297	2013	BPF	266 & 267
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	266 & 267
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	300
ALGINATE DE SODIUM	401	2015	BPF	300 & 332
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2015	BPF	300 & 332
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	BPF	300
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	BPF	300
BENZOATES	210-213	2004	200	13 & 121
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 196
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 196
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	22
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	2013	BPF	266 & 267
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	266 & 267
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2015	BPF	266, 267 & 333
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2015	BPF	230, 266 & 267

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2015	BPF	266, 267 & 333
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2015	BPF	300 & 332
CARMINS	120	2005	300	22
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CARRAGHÉNANE	407	2015	BPF	300 & 332
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2015	BPF	300 & 332
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2015	BPF	300 & 332
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	200	
CHLORURE DE CALCIUM	509	2015	BPF	300
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2014	BPF	300
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2015	BPF	300
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2014	BPF	300
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2014	BPF	300
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2014	BPF	300
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1000	22
FARINE DE KONJAC	425	2015	BPF	300 & 332
FUMARATES DE SODIUM	365	2013	BPF	266 & 267
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	100	15 & 196
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2015	BPF	29 & 313
GLYCÉROL	422	2015	BPF	300
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2015	BPF	300 & 332
GOMME GUAR	412	2014	BPF	300
GOMME TARA	417	2014	BPF	300
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	300
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	300
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	2015	BPF	29
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	2013	BPF	266 & 267
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2015	BPF	300 & 332
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2015	BPF	300 & 332
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	22 & 161

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	2015	BPF	29
JAUNE FCF	110	2008	100	22
LACTATE DE CALCIUM	327	2015	BPF	266 & 267
LACTATE DE SODIUM	325	2015	BPF	266, 267 & 333
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	300
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	2015	BPF	266, 267 & 333
MANNITOL	421	2014	BPF	300
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2015	BPF	300 & 332
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2014	BPF	300
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2015	BPF	300
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	250	22
PECTINES	440	2014	BPF	300
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	BPF	300
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	100	22
PULLULAN	1204	2015	BPF	300
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	22
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	2015	BPF	29
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	22
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2014	BPF	300
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	300
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2007	30	44
VERT SOLIDE FCF	143	1999	100	

No. de Catégorie d'aliment 09.3 — Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	200	144 & 188
ASPARTAME	951	2007	300	144 & 191
BENZOATES	210-213	2003	2000	13 & 120
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 180
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 180

No. de Catégorie d'aliment 09.3 — Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	30000	95
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	30000	95
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	95
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	1000	27
NÉOTAME	961	2008	10	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	200	113
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	120	144

No. de Catégorie d'aliment 09.3.1 — Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	500	16
CARMINS	120	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	40	16
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	16
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	100	26 & 144
JAUNE FCF	110	2008	300	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	16
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	160	144

No. de Catégorie d'aliment 09.3.2 — Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	500	16
CARMINS	120	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	16

No. de Catégorie d'aliment 09.3.2 Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	40	16
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1500	16
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	165	26
JAUNE FCF	110	2008	300	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	16
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	160	144

No. de Catégorie d'aliment 09.3.3 Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	500	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARMINS	120	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1500	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	100	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	500	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
VERT SOLIDE FCF	143	1999	100	

No. de Catégorie d'aliment 09.3.4 — Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	2005	100	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	75	95
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1500	16
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	161
JAUNE FCF	110	2008	300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2010	50	95
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	2200	33 & 193
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	100	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	160	144

No. de Catégorie d'aliment 09.4 — Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	200	144 & 188
ASPARTAME	951	2007	300	144 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	500	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 180
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 180
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	1999	500	50
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	30000	95
CARMINS	120	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	95
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	500	95

No. de Catégorie d'aliment 09.4 — Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	340	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1500	16
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	100	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	95
NÉOTAME	961	2008	10	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2010	50	95
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	500	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2008	500	95
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	200	144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	200	113
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	120	144
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2007	150	44 & 140
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	95

No. de Catégorie d'aliment 10.1 — Œufs frais

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	BPF	4
CANTHAXANTHINE	161g	2005	BPF	4
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	20000	4
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2010	20000	4
CARMINS	120	2005	BPF	4
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	4
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	1000	4
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2010	1500	4
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	4 & 161
JAUNE FCF	110	2008	BPF	4
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	BPF	4

No. de Catégorie d'aliment 10.1 Œufs frais

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	500	4
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	4
ROUGE ALLURA AC	129	2009	100	4
VERT SOLIDE FCF	143	1999	BPF	4

No. de Catégorie d'aliment 10.2 Produits à base d'œufs

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	20000	161
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2013	BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	2014	BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	2014	BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2014	BPF	
BENZOATES	210-213	2003	5000	13
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2014	BPF	
CARRAGHÉNANE	407	2014	BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2014	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2013	BPF	
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	1999	2500	47
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2015	BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	
FARINE DE KONJAC	425	2014	BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2014	BPF	
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	
GOMME GUAR	412	2014	BPF	
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GOMME TARA	417	2014	BPF	
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2015	BPF	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	2015	BPF	
PECTINES	440	2014	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	4400	33 & 67
POLYDEXTROSES	1200	2014	BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	
SORBATES	200-203	2009	5000	42
SULFATE DE CALCIUM	516	2015	BPF	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2013	BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	2014	BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	2014	BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2014	BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2014	BPF	
CARRAGHÉNANE	407	2014	BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2014	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	
FARINE DE KONJAC	425	2014	BPF	
GLYCÉROL	422	2015	BPF	

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2014	BPF	
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	
GOMME GUAR	412	2014	BPF	
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	
GOMME TARA	417	2014	BPF	
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	
MANNITOL	421	2014	BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	BPF	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	2015	BPF	
PECTINES	440	2014	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1290	33
POLYDEXTROSES	1200	2014	BPF	
PULLULAN	1204	2015	BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	
SORBATES	200-203	2009	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 10.2.3 Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	1999	2500	47
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	200	21 & 47
SORBATES	200-203	2009	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 10.3 Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en boîte

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	20000	4
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	20000	

No. de Catégorie d'aliment 10.3 — Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en boîte

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1000	33

No. de Catégorie d'aliment 10.4 — Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASPARTAME	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	150	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	20000	
CARMINS	120	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	150	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	300	2
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	40000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	200	181
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	90	2 & 15
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	330	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	161
JAUNE FCF	110	2008	50	
NÉOTAME	961	2007	100	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2010	150	

No. de Catégorie d'aliment 10.4 Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1400	33
POLYSORBATES	432-436	2007	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	100	144
SORBATES	200-203	2009	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2007	400	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	

No. de Catégorie d'aliment 11.1.1 Sucre blanc, dextrose anhydre, monohydrate de dextrose, fructose

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2005	15	44

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2006	15000	56
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2006	6600	33 & 56
SILICATE DE CALCIUM	552	2006	15000	56
SILICATE DE MAGNÉSIUM, SYNTHETIQUE	553(i)	2006	15000	56
SILICE AMORPHE	551	2006	15000	56
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2005	15	44

No. de Catégorie d'aliment 11.1.3 « Sucre blanc doux», « cassonade douce », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	20	44 & 111

No. de Catégorie d'aliment 11.1.5 Sucre blanc de plantation ou d'usine

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2005	70	44

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2015	BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	40	44

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2007	70	44

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	1000	159 & 188
ACÉTATE DE CALCIUM	263	2013	BPF	258
ACIDE ALGINIQUE	400	2014	BPF	258
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2014	BPF	258
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	258
ALGINATE D'AMMONIUM	403	2014	BPF	258
ALGINATE DE CALCIUM	404	2014	BPF	258
ALGINATE DE POTASSIUM	402	2014	BPF	258
ALGINATE DE SODIUM	401	2014	BPF	258
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2014	BPF	258
ALITAME	956	2007	200	159
AMIDON BLANCHI	1403	2014	BPF	258
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	BPF	258
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	BPF	258
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	2014	BPF	258
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	2014	BPF	258
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	2014	BPF	258
ASPARTAME	951	2007	3000	159 & 191

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	2003	1000	13
CANTHAXANTHINE	161g	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	100
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	2013	BPF	258
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2013	BPF	258
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2014	BPF	258
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	50	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	50	217
CARRAGHÉNANE	407	2014	BPF	258
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2014	BPF	258
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2014	BPF	258
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2005	64	62
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2014	BPF	258
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2013	BPF	258
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2013	BPF	258
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2013	BPF	258
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	258
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 159
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2014	BPF	258
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2003	200	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2014	BPF	258
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2014	BPF	258
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	258
FARINE DE KONJAC	425	2014	BPF	258
GLYCÉROL	422	2015	BPF	258
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2014	BPF	258
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	258
GOMME GUAR	412	2014	BPF	258
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	258

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	258
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	258
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	100	27
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	2013	BPF	258
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2014	BPF	258
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2014	BPF	258
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	161
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	258
MANNITOL	421	2014	BPF	258
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2014	BPF	258
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2014	BPF	258
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	BPF	258
NÉOTAME	961	2007	70	159
PECTINES	440	2014	BPF	258
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	2014	BPF	258
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2014	BPF	258
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	BPF	258
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	2014	BPF	258
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2014	BPF	258
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1320	33
POLYDEXTROSES	1200	2014	BPF	258
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	300	159
PROTOXYDE D'AZOTE	942	2015	BPF	
PULLULAN	1204	2015	BPF	258
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	300	159
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2014	BPF	258
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	71 & 258
SORBATES	200-203	2009	1000	42

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2008	1500	159 & 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	40	44

No. de Catégorie d'aliment 11.6 — Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	BPF	188
ALITAME	956	2007	BPF	
ASPARTAME	951	2007	BPF	191
BENZOATES	210-213	2003	2000	13
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	1200	213
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	BPF	17
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2005	1000	21 & 96
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	BPF	26
NÉOTAME	961	2007	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1000	33
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	2001	10000	
POLYVINYLPYRROLIDONE	1201	1999	3000	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	BPF	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2012	BPF	
SORBATES	200-203	2010	1000	42 & 192
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2007	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.1 — Sel

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	2013	1000	6 & 254
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2006	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2006	BPF	
FERROCYANURES	535, 536, 538	2006	14	24 & 107
OXYDE DE MAGNÉSIUM	530	2006	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.1 Sel

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2006	8800	33
POLYSORBATES	432-436	2006	10	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2006	BPF	71
SILICATE DE CALCIUM	552	2006	BPF	
SILICATE DE MAGNÉSIUM, SYNTHETIQUE	553(i)	2006	BPF	
SILICE AMORPHE	551	2006	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2013	BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2013	BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	2014	BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	2013	BPF	
ACIDE GLUTAMIQUE, L(+)-	620	2015	BPF	
ACIDE GUANYLIQUE, 5'-	626	2015	BPF	
ACIDE INOSINIQUE, 5'-	630	2015	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	2015	BPF	314
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2014	BPF	
CARRAGHÉNANE	407	2014	BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2014	BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2014	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CHLORURE DE CALCIUM	509	2014	BPF	58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2014	BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2014	BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2013	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2014	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2014	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2014	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2006	16000	
FARINE DE KONJAC	425	2014	BPF	
FERROCYANURES	535, 536, 538	1999	20	24
FUMARATES DE SODIUM	365	2013	BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	2014	BPF	
GLUTAMATE DE CALCIUM, DI-L-	623	2015	BPF	
GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM, DI-L-	625	2015	BPF	
GLUTAMATE MONOAMMONIÉ, L-	624	2015	BPF	
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE, L-	622	2015	BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2015	BPF	
GLYCÉROL	422	2015	BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2014	BPF	
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	
GOMME GUAR	412	2014	BPF	
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	
GUANYLATE DE CALCIUM, 5'-	629	2015	BPF	
GUANYLATE DIPOTASSIQUE, 5'-	628	2015	BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	2015	BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2014	BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2014	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
INOSINATE DE CALCIUM, 5'-	633	2015	BPF	
INOSINATE DE POTASSIUM, 5'-	632	2015	BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	2015	BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	
MANNITOL	421	2014	BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2014	BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2014	BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	BPF	
PECTINES	440	2014	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	4400	33
RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'-	634	2015	BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	2015	BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2014	BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	
SILICATE DE CALCIUM	552	2015	BPF	
SILICATE DE MAGNÉSIUM, SYNTHETIQUE	553(i)	2015	BPF	
SILICE AMORPHE	551	2015	BPF	
SULFATE DE MAGNÉSIUM	518	2015	BPF	
TALC	553(iii)	2015	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	2000	161 & 188
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2005	200	15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 12.2 — Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2010	10000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	500	10
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	70	21
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	200	15 & 130
NÉOTAME	961	2008	32	161
SORBATES	200-203	2009	1000	42

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
POLYSORBATES	432-436	2008	2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	150	44

No. de Catégorie d'aliment 12.2.2 — Assaisonnements et condiments

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	2013	1000	6 & 255
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASPARTAME	951	2008	2000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	20	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARMINS	120	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2011	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	500	
FERROCYANURES	535, 536, 538	1999	20	24
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	30	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	1000	

No. de Catégorie d'aliment 12.2.2 Assaisonnements et condiments

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33 & 226
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	500	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	350	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	1500	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	700	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	

No. de Catégorie d'aliment 12.3 Vinaigres

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	2000	161 & 188
ASPARTAME	951	2008	3000	161 & 191
BENZOATES	210-213	2003	1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	1000	78
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	100	27
NÉOTAME	961	2008	12	161
POLYVINYLPYRROLIDONE	1201	1999	40	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	300	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44

No. de Catégorie d'aliment 12.4 Moutardes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	188
ASPARTAME	951	2007	350	191
BENZOATES	210-213	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15

No. de Catégorie d'aliment 12.4 Moutardes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	
CARMINS	120	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	300	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	500	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2003	500	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	75	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	200	181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	130	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	
NÉOTAME	961	2007	12	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	300	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	320	
SORBATES	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2007	140	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2007	250	44 & 106

No. de Catégorie d'aliment 12.5 Potages et bouillons

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2015	110	161, 188 & XS117
ALITAME	956	2015	40	161 & XS117
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2015	200	XS117
ASPARTAME	951	2015	1200	161, 188 & XS117
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	2015	50	99
BENZOATES	210-213	2015	500	13, 338 & 339
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	50	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2015	100	15, 130 & 340

No. de Catégorie d'aliment 12.5 Potages et bouillons

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2006	200	15 & 130
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	25000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	25000	212
CARMINS	120	2005	50	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2015	1000	341
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2015	300	341
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2015	400	342
CURCUMINE	100(i)	2015	50	99
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	200	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2015	5000	XS117
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2015	500	181 & XS117
GALLATE DE PROPYLE	310	2012	200	15, 127 & 130
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2015	50	26 & XS117
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	50	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	2015	50	99
JAUNE FCF	110	2008	50	
NÉOTAME	961	2015	20	161 & XS117
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2015	100	XS117
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2015	1500	33 & 343
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	2005	1000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2015	200	344
ROUGE ALLURA AC	129	2015	300	161 & 337
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2015	110	161 & XS117
SORBATES	200-203	2015	1000	42, 338 & 339
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2015	600	161 & XS117
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	2015	2000	345
SUCROGLYCÉRIDES	474	2015	2000	345
TARTRAZINE	102	2015	50	99
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	2015	50	346

No. de Catégorie d'aliment 12.5.2 Préparations pour potages et bouillons

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	2015	570	6 & XS117
CANTHAXANTHINE	161g	2015	30	XS117

No. de Catégorie d'aliment 12.6 Sauces et produits similaires

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	1000	188
ASPARTAME	951	2007	350	191
BENZOATES	210-213	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2009	100	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	100	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	2011	30	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	30000	
CARMINS	120	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	100	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RÉSINE DE GAÏAC	314	2004	600	15
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	350	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	160	
SORBATES	200-203	2012	1000	42 & 127

No. de Catégorie d'aliment 12.6 Sauces et produits similaires

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	450	127
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2007	300	44

No. de Catégorie d'aliment 12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	2000	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2008	500	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	500	10 & 15
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	100	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	300	181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	350	26
NÉOTAME	961	2007	65	
POLYSORBATES	432-436	2007	3000	
VERT SOLIDE FCF	143	2009	100	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.2 Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	2000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2005	500	10
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	75	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	300	181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	350	26
NÉOTAME	961	2007	70	
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	2013	570	6
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	2000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	200	10
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	300	181

No. de Catégorie d'aliment 12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	350	26 & 127
NÉOTAME	961	2007	12	
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	127

No. de Catégorie d'aliment 12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	200	10
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	350	26
NÉOTAME	961	2007	12	
POLYSORBATES	432-436	2007	5000	

No. de Catégorie d'aliment 12.7 Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	161 & 188
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	200	
ASPARTAME	951	2007	350	161 & 166
BENZOATES	210-213	2003	1500	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2012	50000	89
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2008	500	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	200	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	100	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	1500	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	115	26
NÉOTAME	961	2007	33	161 & 166
POLYSORBATES	432-436	2007	2000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	200	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2010	200	161 & 166

No. de Catégorie d'aliment 12.7 — Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SORBATES	200-203	2009	1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	1250	161 & 169

No. de Catégorie d'aliment 12.8 — Levure et produits similaires

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	200	15

No. de Catégorie d'aliment 12.9 — Epices et condiments à base de soja

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1200	33

No. de Catégorie d'aliment 12.9.1 — Pâte de soja fermenté (par ex. miso)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2010	30	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2012	200	
SORBATES	200-203	2010	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 12.9.2.1 — Sauce fermentée de soja

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2011	20000	207
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	60000	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	30	26
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2012	500	
SORBATES	200-203	2010	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 12.9.2.2 — Sauce non fermentée de soja

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2011	1500	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	165	26

No. de Catégorie d'aliment 12.9.2.3 — Autres sauces de soja

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes

No. de Catégorie d'aliment 12.9.2.3 Autres sauces de soja

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2011	20000	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	165	26
SORBATES	200-203	2010	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 13.1.1 Préparations pour nourrissons

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	2015	BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2015	BPF	72 & 83
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	5000	72, 150, 284 & 292
AZOTE	941	2015	BPF	59
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2013	2000	55 & 72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2013	2000	55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	2000	55 & 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	2000	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2014	BPF	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2014	BPF	55 & 72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2014	BPF	55 & 72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2014	BPF	55 & 72
DIOXYDE DE CARBONE	290	2015	BPF	59
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2009	10	15, 72 & 187
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	1000	72
GOMME GUAR	412	2014	1000	14 & 72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	2013	2000	55 & 72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	2013	2000	55 & 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	2013	2000	55 & 72
LÉCITHINE	322(i)	2014	5000	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	4000	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2014	5000	72, 150, 284 & 292
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	5000	72, 150, 284 & 292
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2014	5000	72, 150, 284 & 292

No. de Catégorie d'aliment 13.1.2 Préparations de suite

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2015	50	72, 242 & 315
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	BPF	72 & 83

No. de Catégorie d'aliment 13.1.2 Préparations de suite

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2014	5000	72, 150, 285 & 292
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2015	50	70, 72 & 315
ASCORBATE DE SODIUM	301	2015	50	70, 72, 315 & 316
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2013	BPF	72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2015	BPF	72 & 316
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	BPF	72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2015	BPF	72 & 316
CARRAGHÉNANE	407	2015	300	72,151, 328 & 329
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2013	BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2015	BPF	72 & 316
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2013	BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2015	BPF	72 & 316
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2015	50	15, 72, 187 & 315
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	1000	72
GOMME GUAR	412	2014	1000	72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	2013	BPF	72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	2013	BPF	72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	2015	BPF	72 & 316
LÉCITHINE	322(i)	2014	5000	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	4000	72
PECTINES	440	2014	10000	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2014	5000	72, 150, 285 & 292
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	5000	72, 150, 285 & 292
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2014	5000	72, 150, 285 & 292

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	2015	BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2015	BPF	72 & 83
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	5000	72, 150 & 292
AZOTE	941	2015	BPF	59
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2013	2000	55 & 72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2013	2000	55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	2000	55 & 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	2000	55 & 72

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2014	BPF	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2014	BPF	55 & 72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2014	BPF	55 & 72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2014	BPF	55 & 72
DIOXYDE DE CARBONE	290	2015	BPF	59
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2006	10	10, 15 & 72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	1000	72
GOMME GUAR	412	2014	1000	14 & 72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	2013	2000	55 & 72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	2013	2000	55 & 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	2013	2000	55 & 72
LÉCITHINE	322(i)	2014	5000	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	4000	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2014	5000	72, 150 & 292
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	5000	72, 150 & 292
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2014	5000	72, 150 & 292

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE CALCIUM	263	2013	BPF	239
ACÉTATE DE POTASSIUM	261(i)	2013	BPF	239
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2015	BPF	239, 319 & 320
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2013	5000	238
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	500	242
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	2013	BPF	239
ACIDE CITRIQUE	330	2013	5000	238
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	2013	2000	83 & 238
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	239
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2014	50000	269 & 270
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	2014	50000	239 & 269
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	60000	237 & 276
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	50000	239 & 269
AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ	1451	2014	50000	239 & 269
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2015	200	239 & 317
ASCORBATE DE SODIUM	301	2015	500	317, 319 & 320

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
AZOTE	941	2015	BPF	59
CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	503(ii)	2013	BPF	239 & 248
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2013	BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2015	BPF	240, 319 & 320
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	2013	BPF	239 & 248
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2015	BPF	240, 243, 295, 319 & 320
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2013	BPF	239
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2015	5000	238, 240, 319 & 320
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	2015	BPF	239
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2013	BPF	239
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2015	5000	238, 240, 319 & 320
DIOXYDE DE CARBONE	290	2015	BPF	59
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2014	5000	239 & 268
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2010	100	10 & 15
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2014	5000	239 & 268
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2014	5000	239 & 268
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	2000	271 & 272
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	2013	BPF	239
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2014	10000	239 & 273
GOMME GUAR	412	2014	2000	271 & 272
GOMME XANTHANE	415	2014	10000	239 & 273
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	2013	BPF	239
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	2013	BPF	239
HYDROXYDE DE SODIUM	524	2015	BPF	239, 319 & 320
LACTATE DE CALCIUM	327	2013	BPF	83 & 239
LACTATE DE POTASSIUM	326	2013	BPF	83 & 239
LACTATE DE SODIUM	325	2015	BPF	83, 239, 319 & 320
LÉCITHINE	322(i)	2014	5000	271 & 274
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	5000	268 & 275
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	2014	50000	239 & 269

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PECTINES	440	2014	10000	273, 282 & 283
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	2014	50000	239 & 269
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2014	50000	269 & 270
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	50000	269 & 270
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2014	50000	269 & 270
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	4400	33 & 230
SILICE AMORPHE	551	2015	2000	65 & 318

No. de Catégorie d'aliment 13.3 — Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	500	188
ASPARTAME	951	2007	1000	191
BENZOATES	210-213	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	50	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	20000	
CARMINS	120	2005	50	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	250	181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	350	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	50	
JAUNE FCF	110	2008	50	
NÉOTAME	961	2007	33	

No. de Catégorie d'aliment 13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2004	50	
POLYSORBATES	432-436	2005	1000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	50	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	200	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2012	500	113
SORBATES	200-203	2009	1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	

No. de Catégorie d'aliment 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	450	188
ASPARTAME	951	2007	800	191
BENZOATES	210-213	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	50	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	20000	
CARMINS	120	2005	50	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2005	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	250	181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	270	26

No. de Catégorie d'aliment 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	50	
JAUNE FCF	110	2008	50	
NÉOTAME	961	2007	33	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2004	50	
POLYSORBATES	432-436	2005	1000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	50	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	300	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	450	113
SORBATES	200-203	2009	1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	320	
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	

No. de Catégorie d'aliment 13.5 Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	450	188
ALITAME	956	2007	300	
ASPARTAME	951	2007	1000	191
BENZOATES	210-213	2003	2000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	300	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	20000	
CARMINS	120	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	300	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2009	500	10

No. de Catégorie d'aliment 13.5 — Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	250	181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	660	26, 198 & 294
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	
NÉOTAME	961	2007	65	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2004	50	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	300	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	200	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2009	450	113
SORBATES	200-203	2012	1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	400	

No. de Catégorie d'aliment 13.6 — Compléments alimentaires

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	2000	188
ALCOOL POLYVINYLIQUE	1203	2007	45000	
ASPARTAME	951	2007	5500	191
BENZOATES	210-213	2003	2000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2006	400	15 & 196
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	400	15 & 196
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	20000	
CARMINS	120	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	300	

No. de Catégorie d'aliment 13.6 Compléments alimentaires

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	500	3
CIRE D'ABEILLE	901	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	2006	5000	3
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	1250	17
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2003	500	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	150	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	181
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	400	15 & 196
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	2500	26 & 203
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2001	BPF	3
HUILE DE RICIN	1503	2007	1000	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	300	
NÉOTAME	961	2007	90	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2009	7500	3
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	2200	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	2004	50	
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	2001	70000	
POLYSORBATES	432-436	2007	25000	
POLYVINYLPYRROLIDONE	1201	1999	BPF	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	300	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	1200	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2012	2000	113
SORBATES	200-203	2012	2000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	2400	
SUCROGLYCÉRIDES	474	2012	2500	
VERT SOLIDE FCF	143	2009	600	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.1 Jus de fruits

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2005	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2005	3000	122
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2005	BPF	115
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2005	BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	2005	BPF	
BENZOATES	210-213	2004	1000	13, 91 & 122
DIOXYDE DE CARBONE	290	2005	BPF	69
PECTINES	440	2005	BPF	35
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000	33, 40 & 122
SORBATES	200-203	2005	1000	42, 91 & 122
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2005	50	44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000	45, 128 & 129

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.2 Jus de légumes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44 & 122

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2005	BPF	127
ACIDE CITRIQUE	330	2005	3000	122 & 127
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2005	BPF	115 & 127
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2005	BPF	127
ASCORBATE DE SODIUM	301	2005	BPF	127
BENZOATES	210-213	2004	1000	13, 91, 122 & 127
DIOXYDE DE CARBONE	290	2005	BPF	69 & 127
PECTINES	440	2005	BPF	35 & 127
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000	33, 40, 122 & 127
SORBATES	200-203	2005	1000	42, 91, 122 & 127

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2005	50	44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000	45, 127, 128 & 129

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44, 122 & 127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	200	26

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.1 Nectar de fruits

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2005	350	188
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2005	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2005	5000	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2005	BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2005	BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	2005	BPF	
ASPARTAME	951	2005	600	191
BENZOATES	210-213	2004	1000	13, 91 & 122
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2005	400	17 & 122
DIOXYDE DE CARBONE	290	2005	BPF	69
PECTINES	440	2005	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000	33, 40 & 122
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2005	80	
SORBATES	200-203	2005	1000	42, 91 & 122
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2005	300	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2005	50	44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000	45 & 128

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.2 Nectar de légumes

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2008	350	161 & 188
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	
ASPARTAME	951	2007	600	161 & 191
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17 & 161
NÉOTAME	961	2007	65	161
PECTINES	440	2014	BPF	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	80	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2007	300	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44 & 122

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2005	350	127 & 188
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2005	BPF	127
ACIDE CITRIQUE	330	2005	5000	127
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2005	BPF	127
ASCORBATE DE CALCIUM	302	2005	BPF	127
ASCORBATE DE SODIUM	301	2005	BPF	127
ASPARTAME	951	2005	600	127 & 191
BENZOATES	210-213	2004	1000	13, 91, 122 & 127
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2005	400	17, 122 & 127
DIOXYDE DE CARBONE	290	2005	BPF	69 & 127
PECTINES	440	2005	BPF	127
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000	33, 40, 122 & 127
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2005	80	127
SORBATES	200-203	2005	1000	42, 91, 122 & 127
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2005	300	127
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2005	50	44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000	45, 127 & 128

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	127, 161 & 188
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	
ASPARTAME	951	2007	600	127 & 161
BENZOATES	210-213	2004	600	13
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17, 127 & 161
NÉOTAME	961	2007	65	127 & 161
PECTINES	440	2014	BPF	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	2007	300	127 & 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44, 122 & 127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	600	161 & 188
ACÉTATE ISOBUTYRATE DE SACCHAROSE	444	1999	500	
ALITAME	956	2007	40	161
ASPARTAME	951	2007	600	161 & 191
BENZOATES	210-213	2004	600	13, 123 & 301
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	100	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	5000	9
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	50000	
CARMINS	120	2008	100	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	2000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	300	
CHLORURE D'ÉTAIN	512	2001	20	43
CIRE D'ABEILLE	901	2006	200	131
CIRE DE CANDELILLA	902	2006	200	131
CIRE DE CARNAUBA	903	2003	200	131
CITRATE DE STÉARYLE	484	1999	500	
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	1999	200	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4 — Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	2001	200	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2010	350	17 & 127
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	2001	500	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	1999	250	18
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	1000	10 & 15
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	2001	500	
ESTERS GLYCÉRIDES DE RÉSINE	445(iii)	1999	150	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	200	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	300	181
EXTRAITS DE QUILLAIA	999(i),(ii)	2007	50	132, 168 & 293
GALLATE DE PROPYLE	310	2001	1000	15
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	200	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	500	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	100	
JAUNE FCF	110	2008	100	127 & 161
NÉOTAME	961	2007	33	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1000	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	20	
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	2001	1000	
POLYSORBATES	432-436	2007	500	127
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	50	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	127 & 161
SORBATES	200-203	2012	500	42 & 127
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	300	127 & 161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2012	200	219

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4 — Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	70	44, 127 & 143
THIODIPROPIONATES	388, 389	1999	1000	15 & 46
VERT SOLIDE FCF	143	1999	100	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.1 — Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	50	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	5	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	300	161

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.2 — Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punchs et boissons similaires

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	50	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	5	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	300	161

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.3 — Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	2011	50	127
CANTHAXANTHINE	161g	2011	5	127
CITRATE D'AMMONIUM FERRIQUE	381	1999	10	23
POLYVINYLPYRROLIDONE	1201	1999	500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2008	300	127 & 161

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	600	160,161 & 188
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	2013	BPF	160
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	2013	BPF	160
ACIDE ALGINIQUE	400	2014	BPF	160

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2013	BPF	160
ACIDE CITRIQUE	330	2013	BPF	160
ACIDE FUMARIQUE	297	2013	BPF	160
ACIDE MALIQUE, DL-	296	2013	BPF	160
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	2014	BPF	160
AGAR-AGAR	406	2014	BPF	160
ALGINATE DE SODIUM	401	2014	BPF	160
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	2014	BPF	160
AMIDON BLANCHI	1403	2014	BPF	160
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	2014	BPF	160
AMIDON OXYDÉ	1404	2014	BPF	160
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	2014	BPF	160
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	2014	BPF	160
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	2014	BPF	160
ASCORBATE DE SODIUM	301	2015	BPF	160
ASPARTAME	951	2007	600	160 & 161
AZOTE	941	2015	BPF	59 & 160
BENZOATES	210-213	2004	1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	10000	160 & 7
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	10000	7 & 127
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	2013	BPF	160
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2013	BPF	160
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2013	BPF	160
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	2013	BPF	160
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2013	BPF	160
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2013	BPF	160
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2014	BPF	160
CARRAGHÉNANE	407	2014	BPF	160
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	2014	BPF	160
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	2014	BPF	160
CHLORURE DE CALCIUM	509	2014	BPF	160

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2014	BPF	160
CHLORURE DE POTASSIUM	508	2014	BPF	160
CIRE D'ABEILLE	901	2001	BPF	108
CIRE DE CANDELILLA	902	2001	BPF	108
CIRE DE CARNAUBA	903	2006	200	108
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	2013	BPF	160
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	2013	BPF	160
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	2013	BPF	160
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2013	BPF	160
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	2014	BPF	90 & 160
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	2004	250	18
DIOXYDE DE CARBONE	290	2015	BPF	59 & 160
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	2014	BPF	160
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	2014	BPF	160
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	2014	BPF	160
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2006	500	142
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2001	35	21
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	2014	BPF	160
FARINE DE KONJAC	425	2014	BPF	160
FUMARATES DE SODIUM	365	2013	BPF	160
GLUCONATE DE SODIUM	576	2014	BPF	160
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	200	26 & 160
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	2015	BPF	201
GLYCÉROL	422	2015	BPF	160
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	2014	BPF	160
GOMME GELLANE	418	2014	BPF	160
GOMME GUAR	412	2014	BPF	160
GOMME KARAYA	416	2014	BPF	160
GOMME TARA	417	2014	BPF	160
GOMME TRAGACANTHE	413	2014	BPF	160
GOMME XANTHANE	415	2014	BPF	160

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2001	BPF	108
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	2015	BPF	201
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	450	27 & 160
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	2013	BPF	160
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	2014	BPF	160
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	2014	BPF	160
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	2015	BPF	201
LACTATE DE CALCIUM	327	2013	BPF	160
LACTATE DE SODIUM	325	2013	BPF	160
LÉCITHINE	322(i)	2014	BPF	160
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	2013	BPF	160
MÉTHYL-CELLULOSE	461	2014	BPF	160
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	2014	BPF	160
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	2014	BPF	160
NÉOTAME	961	2007	50	160
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	2015	BPF	160
PECTINES	440	2014	BPF	160
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	2014	BPF	160
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	2014	BPF	160
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	2014	BPF	160
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	2014	BPF	160
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	2014	BPF	160
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	300	33 & 160
PULLULAN	1204	2015	BPF	160
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	2015	BPF	201
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	200	160
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	2014	BPF	160
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	2014	BPF	160

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
SILICE AMORPHE	551	2015	BPF	321
SORBATES	200-203	2012	500	42 & 160
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2007	300	160 & 161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	1000	176

No. de Catégorie d'aliment 14.2.1 Bière et boissons maltées

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	
CARMINS	120	2005	100	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2004	25	21
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
POLYVINYLPYRROLIDONE	1201	1999	10	36
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44

No. de Catégorie d'aliment 14.2.2 Cidre et poiré

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	2004	1000	13 & 124
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	200	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	1000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	1000	
CARMINS	120	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	2004	250	18
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	300	181
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	200	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	200	
LYSOZYME	1105	2004	500	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.2 Cidre et poiré

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	880	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
POLYVINYLPYRROLIDONE	1201	1999	2	36
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	200	
SORBATES	200-203	2012	500	42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3 Vins

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	2004	200	18
DIOXYDE DE CARBONE	290	2015	BPF	60
LYSOZYME	1105	2004	500	
SORBATES	200-203	2012	200	42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	350	44 & 103

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

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.4 Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	200	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	1000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	1000	
CARMINS	120	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	2004	250	18
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.4 Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	300	181
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	200	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	200	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	200	
SORBATES	200-203	2012	500	42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44

No. de Catégorie d'aliment 14.2.5 Hydromel

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	2004	1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	1000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	1000	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	2004	200	18
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	200	27
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	440	33 & 88
SORBATES	200-203	2012	200	42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44

No. de Catégorie d'aliment 14.2.6 Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	200	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	5	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	
CARMINS	120	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2005	25	21

No. de Catégorie d'aliment 14.2.6 Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2010	300	181
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	300	
JAUNE FCF	110	2008	200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	440	33 & 88
POLYSORBATES	432-436	2007	120	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	200	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	300	
SUCROGLYCÉRIDES	474	2009	5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44
VERT SOLIDE FCF	143	1999	100	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	188
ASPARTAME	951	2007	600	191
BENZOATES	210-213	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	200	
CANTHAXANTHINE	161g	2011	5	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2011	50000	
CARMINS	120	2008	200	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÈTATES	385, 386	2007	25	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	300	181
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	200	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2012	1000	27 & 224

No. de Catégorie d'aliment 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	200	
JAUNE FCF	110	2008	200	
NÉOTAME	961	2007	33	
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	2007	120	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	200	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	100	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	200	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	80	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	2010	350	113
SORBATES	200-203	2012	500	42 & 224
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	700	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	2012	5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2011	250	44
VERT SOLIDE FCF	143	1999	100	

No. de Catégorie d'aliment 15.0 Amuse-gueules salés

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2007	350	188
ASPARTAME	951	2008	500	191
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	2005	200	15 & 130
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2009	10000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2009	10000	
CIRE D'ABEILLE	901	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	2006	200	3
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	170	26
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	2001	BPF	3
NÉOTAME	961	2007	32	

No. de Catégorie d'aliment 15.0 Amuse-gueules salés

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
SACCHARINES	954(i)-(iv)	2007	100	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2008	1000	161
THIODIPROPIONATES	388, 389	1999	200	46

No. de Catégorie d'aliment 15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	2004	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	200	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	2011	45	
CARMINS	120	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2009	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	350	
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	2004	500	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	200	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	20000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	500	181
GALLATE DE PROPYLE	310	2005	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2009	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	200	
JAUNE FCF	110	2008	200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	500	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	200	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	200	161
SORBATES	200-203	2009	1000	42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44

No. de Catégorie d'aliment 15.2 — Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	2005	100	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	2005	200	15 & 130
CARMINS	120	2005	100	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2011	20000	3
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	100	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2001	200	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	2005	10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2009	300	181
GALLATE DE PROPYLE	310	2005	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	2010	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	2009	100	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	2005	400	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	2008	100	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	2009	100	
SORBATES	200-203	2009	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 15.3 — Amuse-gueules à base de poisson

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	2009	200	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	2010	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	2009	350	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	2011	400	

No. de Catégorie d'aliment 06.8.1 — Boissons à base de soja

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	1500	
CARMINS	120	2010	100	178
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	2011	200	26

No. de Catégorie d'aliment 06.8.1 Boissons à base de soja

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1300	33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	2010	50	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	2012	400	

No. de Catégorie d'aliment 06.8.3 Caillé de soja (tofu)

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	100	33

No. de Catégorie d'aliment 06.8.8 Autres produits protéiques de soja

Additif	No. de SIN	Année Adoptée	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	2010	20000	

Tableau II

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 1	En tant qu'acide adipique.
Note 2	Sur la base de l'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
Note 3	Utilisation dans le traitement de surface uniquement.
Note 4	Utilisation dans la décoration, l'estampillage ou le marquage du produit uniquement.
Note 5	A l'exception des produits se conformant à la Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009).
Note 6	En tant qu'aluminium.
Note 7	Utilisation dans les succédanés de café uniquement.
Note 8	En tant que bixine.
Note 9	À l'exception des produits à base de café prêts à boire à 10 000 mg/kg.
Note 10	En tant que stéarate d'ascorbyle.
Note 11	Sur la base de la farine.
Note 12	Suite au transfert à partir de substances aromatisantes.
Note 13	En tant qu'acide benzoïque.
Note 14	Utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.
Note 15	Sur la base des matières grasses ou de l'huile.
Note 16	Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement.
Note 17	En tant qu'acide cyclamique.
Note 18	En tant que concentration ajoutée: résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer.
Note 19	Utilisation dans la graisse de cacao uniquement.
Note 20	Seul ou en combinaison avec d'autres stabilisants, épaississants et/ou gommes.
Note 21	En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
Note 22	Utilisation dans les poissons préparés et fumés uniquement.
Note 23	En tant que fer.
Note 24	En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.
Note 25	Utilisation aux BPF dans la farine de soja complète uniquement.
Note 26	En tant qu'équivalents de stéviol.
Note 27	En tant qu'acide para-hydroxibenzoïque.
Note 28	À l'exception de l'utilisation dans la farine de blé relevant de la norme pour la farine de blé (CODEX STAN 152-1985) à 2 000 mg/kg.
Note 29	Pour l'alimentation non standardisée uniquement.
Note 30	En tant qu'ion nitrate résiduel.
Note 31	Sur la base de la purée utilisée.
Note 32	En tant qu'ion dioxyde d'azote résiduel.
Note 33	En tant que phosphore.
Note 34	Sur la base anhydre.
Note 35	Utilisation dans les jus troubles uniquement.
Note 36	Sur la base de la concentration résiduelle.
Note 37	Pour les aliments non standardisés et les aliments relevant de la norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989).
Note 38	Sur la base de la préparation écrémée.
Note 39	Utilisation dans les produits contenant du beurre ou d'autres matières grasses et huiles uniquement.
Note 40	Triphosphate pentasodique (SIN 451(i)) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
Note 41	Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
Note 42	En tant qu'acide sorbique.
Note 43	En tant qu'étain.
Note 44	En tant que SO2 résiduel.
Note 45	En tant qu'acide tartrique.

Note 46 En tant qu'acide thiodipropionique.
Note 47 Sur la base sèche du poids du jaune d'œuf.
Note 48 Utilisation dans les olives uniquement.
Note 49 Utilisation sur les agrumes uniquement.
Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
Note 52 À l'exception du lait chocolaté.
Note 53 Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.
Note 54 Utilisation dans les cerises à l'alcool et cerises confitées uniquement.
Note 55 Dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produits pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981): seul ou en combinaison avec d'autres sels de sodium, calcium, et/ou potassium.
Note 56 À l'exclusion des produits dans lesquels l'amidon est présent.
Note 57 La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.
Note 58 En tant que calcium.
Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement uniquement.
Note 60 La teneur en CO2 dans le vin non pétillant fini ne devra pas excéder 4000 mg/kg à 20o C.
Note 61 Utilisation dans le poisson haché uniquement.
Note 62 En tant que cuivre.
Note 63 Pour les aliments non standardisés et les enrobages panés ou de pâte dans les aliments relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note 64 Utilisation dans les haricots secs uniquement.
Note 65 Suite au transfert à partir de préparations nutritives.
Note 66 En tant que formaldéhyde.
Note 67 Excepté pour l'utilisation dans les blancs d'œufs liquides à 8 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.
Note 68 Utilisation dans les produits sans sucre ajouté uniquement.
Note 69 Utilisation en tant qu'agent de carbonation uniquement.
Note 70 En tant qu'acide.
Note 71 Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
Note 72 Sur la base des aliments prêts à consommer.
Note 73 À l'exclusion du poisson entier.
Note 74 À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons.
Note 75 Utilisation dans le lait en poudre destiné aux distributeurs automatiques uniquement.
Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
Note 77 Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement.
Note 78 À l'exception des vinaigres à marinade et balsamique à 50 000 mg/kg.
Note 79 Utilisation sur les noix uniquement.
Note 80 Équivalent à une enduction de 2 mg/dm2 pour une profondeur maximale de 5 mm.
Note 81 Équivalent à une enduction de 1 mg/dm2 pour une profondeur maximale de 5 mm.
Note 82 À l'exception des crevettes (Crangon crangon et Crangon vulgaris) à 6 000 mg/kg.
Note 83 L(+)- forme uniquement.
Note 84 Utilisation dans les produits pour nourrissons de plus d'un an uniquement.
Note 85 Concentration d'utilisation dans les enveloppes de saucisses; le résidu dans une saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.
Note 86 Utilisation dans les nappages à dessert fouettés autres que la crème uniquement.
Note 87 Sur la base de la concentration du traitement.
Note 88 Suite au transfert à partir de l'ingrédient.
Note 89 Utilisation dans les pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.
Note 90 Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini uniquement.
Note 91 Seul ou en combinaison: benzoates et sorbates.
Note 92 À l'exception des sauces à base de tomate.

Note 93	À l'exclusion du vin naturel produit à partir du raisin Vitis vinifera.
Note 94	Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.
Note 95	Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
Note 96	Sur la base du poids secs de l'édulcorant intense.
Note 97	Sur la base du produit à base de cacao et de chocolat fini.
Note 98	Utilisation dans le contrôle de la poussière uniquement.
Note 99	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) uniquement.
Note 100	Utilisation dans les produits cristallins et les nappages à base de sucre uniquement.
Note 101	Lorsqu'utilisé en combinaison avec d'autres émulsifiants, le niveau d'emploi combiné total ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg tel que spécifié dans la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).
Note 102	Utilisation dans les émulsions grasses, en boulangerie uniquement .
Note 103	Excepté pour l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.
Note 104	À l'exception de l'utilisation dans le pain et des produits de boulangerie au levain: maximum résiduel de 5 000 mg/kg.
Note 105	Excepté pour l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (Kampyo) à 5 000 mg/kg.
Note 106	Excepté pour l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.
Note 107	Excepté pour l'utilisation du ferrocyanure de sodium (SIN 535) dans le sel dendritique de qualité alimentaire à 29 mg/kg comme ferrocyanure de sodium anhydre.
Note 108	Utilisation pour les grains de café uniquement.
Note 109	Concentration d'utilisation signalé à 25 lbs/1 000 gal ×(0.45 kg/lb) × (1 gal/3.75 L) × (1L/kg) × (10E6 mg/kg) = 3 000 mg/kg.
Note 110	Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.
Note 111	À l'exception de l'utilisation dans le sirop de glucose séché utilisé dans la fabrication de la confiserie sucrée à 150 mg/kg et du sirop de glucose utilisé dans la fabrication de la confiserie sucrée à 400 mg/kg.
Note 112	Utilisation dans le fromage finement râpé uniquement.
Note 113	En tant qu'équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou l'aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
Note 114	À l'exception du cacao en poudre.
Note 115	Utilisation dans le jus d'ananas uniquement.
Note 116	Utilisation dans les pâtes uniquement.
Note 117	Excepté pour l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1 000 mg/kg.
Note 118	Excepté pour l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1 000 mg/kg.
Note 119	En tant qu'équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
Note 120	Excepté pour l'utilisation dans le caviar à 2 500 mg/kg.
Note 121	À l'exception de l'utilisation dans les produits à base de poisson fermenté à 1 000 mg/kg.
Note 122	Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
Note 123	À l'exception de l'utilisation dans les boissons dont le pH est supérieur à 3,5 à 1 000 mg/kg.
Note 124	Utilisation dans les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique uniquement.
Note 125	Utilisation dans un mélange à base d'huile végétale uniquement, en tant qu'agent de démoulage pour les moules à cuire.
Note 126	Utilisation dans le démoulage de la pâte lors du partage ou de la cuisson uniquement.
Note 127	Sur la base servie au consommateur.
Note 128	Acide tartrique (SIN 334) uniquement.
Note 129	Utilisation comme régulateur de l'acidité dans le jus de raisin uniquement.

Note	130	Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (INS 320), buthylhydroxytoluène (INS 321), buthylhydroquinone tertiaire (INS 319), et gallate de propyle (INS 310).
Note	131	Utilisation en tant que support de la saveur uniquement.
Note	132	À l'exception des boissons semi-gelées à 130 mg/kg sur une base sèche.
Note	133	Toute combinaison de butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhycroxytoluène (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les concentrations individuelles d'utilisation.
Note	134	Excepté pour l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 500 mg/kg.
Note	135	Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2 000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1 500 mg/kg, la noix de coco desséchée à 200 mg/kg et la noix de coco don't l'huile a été partiellement extraite à 50 mg/kg.
Note	136	Utilisation pour prévenir le brunissement de certains légumes de couleur claire uniquement.
Note	137	Excepté pour l'utilisation dans les avocats congelés à 300 mg/kg.
Note	138	Utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.
Note	139	Utilisation dans les mollusques, crustacés et échinodermes uniquement.
Note	140	Excepté pour l'utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.
Note	141	Utilisation sans le chocolat blanc uniquement.
Note	142	À l'exception du café et du thé.
Note	143	Utilisation dans les boissons à base de jus de fruit et dans le "dry ginger ale" uniquement.
Note	144	Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.
Note	145	Utilisation dans les produits à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté uniquement.
Note	146	Bêta-carotène (synthétique) (SIN 160a(i)) uniquement.
Note	147	À l'exception des poudres de lactosérum destinées aux aliments pour nourrissons.
Note	148	À l'exception des mini-bonbons et des bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg.
Note	149	Excepté pour l'utilisation dans les œufs de poisson à 100 mg/kg.
Note	150	Utilisation dans les préparations à base de soja uniquement.
Note	151	À l'exception des protéines hydrolysées et/ou des préparations à base d'acides aminés à 1 000 mg/kg.
Note	152	Utilisation dans la friture uniquement.
Note	153	Utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
Note	154	Utilisation dans le lait de noix de coco uniquement.
Note	155	Utilisation dans les pommes congelées en tranche.
Note	156	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.
Note	157	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.
Note	158	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.
Note	159	Utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.
Note	160	Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
Note	161	Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
Note	162	Utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.
Note	163	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.
Note	164	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.
Note	165	Utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales uniquement.
Note	166	Utilisation dans les pâtes à tartiner à base de lait uniquement.
Note	167	Utilisation dans les produits déshydratés uniquement.
Note	168	Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement.
Note	169	Utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwiches uniquement.
Note	170	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
Note	171	À l'exception des matières grasses de lait anhydre.
Note	172	Excepté pour l'utilisation dans les sauces à base de fruits, les nappages à base de fruits, la crème de coco, le lait de coco et les «barres aux fruits» à 50 mg/kg.
Note	173	À l'exception des nouilles instantanées contenant des légumes et des œufs.

Note 174	Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
Note 175	Excepté pour l'utilisation dans les desserts à base de fruits de type gelée à 200 mg/kg.
Note 176	Utilisation dans le café liquide en conserve uniquement.
Note 177	Pour les aliments non standardisés et la chair de poisson émincée et les enrobages panés ou de pâte relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note 178	En tant qu'acide carminique.
Note 179	Utilisation dans le rétablissement de la perte de couleur naturelle dans la transformation uniquement.
Note 180	Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320) et buthylhydroxytoluène (SIN 321).
Note 181	En tant qu'anthocyanine.
Note 182	À l'exclusion du lait de coco.
Note 183	Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.
Note 184	Utilisation dans les grains de ris enrobes de nutriments uniquement.
Note 185	En tant que norbixine.
Note 186	Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement.
Note 187	SIN 304 (palmitate d'ascorbyle) uniquement.
Note 188	Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant que potassium d'acésulfame ne devrait pas dépasser ce niveau.
Note 189	À l'exception des flocons d'avoine.
Note 190	Excepté pour l'utilisation dans les boissons à base de lait fermenté à 500 mg/kg.
Note 191	Si utilisé en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), le niveau d'emploi maximal combiné exprimé en tant qu'aspartame ne devrait pas dépasser ce niveau.
Note 192	Utilisation dans les produits liquides uniquement.
Note 193	Utilisation dans les crustacés et les pâtes de poisson uniquement.
Note 194	Utilisation dans les nouilles instantanées relevant de la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement.
Note 195	Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320), buthylhydroxytoluène (SIN 321) et buthylhydroquinone tertiaire (SIN 319).
Note 196	Seuls ou en combinaison: buthylhydroxyanisol (SIN 320), buthylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).
Note 197	Seuls ou en combinaison: buthylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).
Note 198	Utilisation dans les produits solides (par ex. barres énergétiques, de substitution aux repas ou fortifiées) uniquement.
Note 199	À l'exception des micro-édulcorants et des menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
Note 200	Excepté pour l'utilisation dans le style japonais de 'lachs ham' de carré de porc (saumuré et non traité) à 120 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
Note 201	Utilisation dans les produits aromatisés uniquement.
Note 202	Utilisation dans la saumure utilisée dans la production de sauce uniquement.
Note 203	Utilisation dans les suppléments en comprimés uniquement.
Note 204	À l'exception du longane et du litchi à 50 mg/kg.
Note 205	À l'exception de l'utilisation pour prévenir le brunissement de certains légumes légèrement colorés à 50 mg/kg.
Note 206	À l'exception de l'utilisation en tant qu'agent de blanchiment dans les produits relevant de la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003) à 30 mg/kg.
Note 207	À l'exception de la sauce de soja destinée à une transformation ultérieure à 50 000 mg/kg.
Note 208	Pour emploi dans les produits secs et déshydratés uniquement.
Note 209	A l'exception des produits se conformant à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
Note 210	Pour les aliments non standardisés et les filets de poisson et la chair de poisson émincée relevant de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).

Note 211	Utilisation dans les nouilles uniquement.
Note 212	À l'exception des produits relevant de la Norme pour le bouillon et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 3 000 mg/kg.
Note 213	Utilisation dans les produits liquides contenant des édulcorants d'intensité élevée uniquement.
Note 214	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
Note 215	À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CODEX STAN 256-2007).
Note 216	Utilisation dans les produits à base de maïs uniquement.
Note 217	À l'exception des nappages à 300 mg/kg.
Note 218	Seuls les sulfites peuvent être utilisés en tant que conservateurs et antioxydants dans les produits couverts par la norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991).
Note 219	À l'exception des boissons non alcooliques anisées, à base de noix de coco, et à base d'amandes à 5 000 mg/kg.
Note 220	Pour emploi dans les produits aromatisés traités thermiquement après fermentation.
Note 221	Pour un emploi dans la pâte de pomme de terre et tranches de pommes de terre préfrites uniquement.
Note 222	Pour un emploi dans une sauce à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0.6 uniquement.
Note 223	À l'exception des produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutées à 3 000 mg/kg.
Note 224	A l' exclusion de la bière aromatisée.
Note 225	A l'exception d'un emploi dans la farine à levure à 12,000 mg/kg.
Note 226	A l'exception d'un emploi en tant qu'attendrisseur de viande à 35,000 mg/kg.
Note 227	Pour un emploi dans les laits stérilisés et UHT traités uniquement.
Note 228	À l'exception de l'utilisation pour stabiliser le lactosérum liquide à taux élevé de protéines utilisé pour une transformation ultérieure dans des concentrés de protéines à 1 320 mg/kg.
Note 229	Utilisation en tant qu'agent de traitement de la farine, agent levant ou agent de levage uniquement.
Note 230	Pour un emploi en tant que régulateur de l'acidité uniquement.
Note 231	Utilisation dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés traités thermiquement après fermentation uniquement.
Note 232	Utilisation dans les graisses végétales relevant de la norme pour les graisses comestibles et les huiles non couvertes par des normes individuelles (CODEX STAN 019-1981), uniquement.
Note 233	En tant que nisine.
Note 234	Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement.
Note 235	Utilisation dans les produits reconstitués et recombinés uniquement.
Note 236	A l'exception des produits relevant de la norme pour la crème et les crèmes préparées (crème reconstitutée, crème recombinée, crème liquide préemballée) (CODEX STAN 288-1976).
Note 237	A l'exception des produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).
Note 238	À l'exception des produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).
Note 239	A l'exclusion des produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l''enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).
Note 240	Le niveau d'utilisation est dans la limite pour le sodium répertorié dans la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).
Note 241	Utilisation dans les produits à base de surimi uniquement.
Note 242	Utilisation en tant qu'antioxydant uniquement.
Note 243	Utilisation dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) uniquement, en tant qu'agent levant.
Note 244	Utilisation dans la pâte de biscuit uniquement.
Note 245	Utilisation dans les légumes marinés uniquement.
Note 246	Seul ou en combinaison: sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523) et phosphates de sodium d'aluminium (acides et basiques; (SIN 541(i),(ii)).
Note 247	Utilisation dans le kuzukiri et harusame uniquement.

Note 248 Utilisation en tant qu'agent levant uniquement.

Note 249 Utilisation en tant qu'agent levant dans les mélanges pour les pains et petits pains au lait cuits à la vapeur uniquement.

Note 250 Utilisation dans les mollusques bouillis et le tsukudani uniquement.

Note 251 Utilisation dans le fromage américain transformé uniquement.

Note 252 Utilisation dans la farine auto-levant et farine de maïs auto-levant uniquement.

Note 253 Utilisation de mélange sec de chocolat chaud uniquement.

Note 254 Utilisation dans le sel appliqué aux fromages salés secs durant la transformation uniquement.

Note 255 À l'exception des assaisonnements appliqués aux aliments dans la catégorie d'aliments 15.1 à 1 700 mg/kg.

Note 256 Utilisation dans les vermicelles, pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à un régime hypoprotidique uniquement.

Note 257 Utilisation dans les crevettes et langoustines uniquement.

Note 258 À l'exclusion du sirop d'érable.

Note 259 Unique ou en combinaison: silicate de sodium aluminium (SIN 554) et silicate de calcium aluminium (SIN 556).

Note 260 Utilisation dans les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé uniquement.

Note 261 Utilisation dans le babeurre traité à la chaleur uniquement.

Note 262 Utilisation dans les champignons comestibles et les produits à base de champignons uniquement.

Note 263 À l'exception des champignons marinés à 20 000 mg/kg.

Note 264 A l'exception des champignons stérilisés à 5 000 mg/kg: acide citrique (SIN 330) et acide lactique (SIN 270) seul ou en combinaison.

Note 265 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement, en tant que séquestrant.

Note 266 À l'exclusion du hareng salé de l'Atlantique et du sprat.

Note 267 À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les poissons salés et aux poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989), la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003), et le poisson séché fumé qui relève de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

Note 268 Seul ou en combinaison: SIN 471, 472a, 472b et 472c dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

Note 269 Seul ou en combinaison avec d'autres amidons modifiés utilisés en tant qu'épaississants dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

Note 270 Pour utilisation à 60 000 mg/kg, seul ou en combinaison avec d'autres amidons modifiés utilisés en tant qu'épaississants dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).

Note 271 Utilisation dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).

Note 272 Seul ou en combinaison: SIN 410, 412, 414, 415 et 440 à 20 000 mg/kg dans les aliments à base de céréales exempts de gluten. Et 10 000 mg/kg dans les autres produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

Note 273 Seul ou en combinaison: SIN 410, 412, 414, 415 et 440 à l'exception de l'emploi à 20 000 mg/kg dans les aliments à base de céréales exempts de gluten relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

Note 274 Utilisation à 15 000 mg/kg dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

Note 275 Utilisation à 1 500 mg/kg dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).

Note 276 Seul ou en combinaison avec d'autres amidons modifiés utilisés en tant qu'épaississants dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).

Note 277 A l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid et des produits relevant de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).

Note 278	Utilisation dans la crème fouettée et crème emballée sous pression uniquement.
Note 279	À l'exception dans les produits relevant de la norme pour les champignons comestibles et produits dérivés (CODEX STAN 38-1981).
Note 280	Utilisation dans les radis salés uniquement.
Note 281	Utilisation dans la viande fraiche émincée qui contient d'autres ingrédients distincts de la viande hachée uniquement.
Note 282	Seules les pectines non amidées peuvent être utilisées dans la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981).
Note 283	Utilisation dans les aliments pour bébé à base de fruits en conserve relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981) uniquement.
Note 284	Seul ou en combinaison: SIN 1412, 1413, 1414 et 1440 dans les produits relevant de la norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981).
Note 285	Seul ou en combinaison: SIN 1412, 1413, 1414 et 1422 dans les produits relevant de la norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987).
Note 286	Utilisation dans les produits relevant de la norme pour le «Luncheon Meat» (CODEX STAN 89-1981) et la norme pour le «Chopped Meat» (CODEX STAN 98-1981).
Note 287	À l'exception des produits relevant de la norme pour le «Corned Beef» (CODEX STAN 88-1981) à 30 mg/kg en tant qu'ion NO2 résiduel.
Note 288	Utilisation dans les produits relevant de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) et l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).
Note 289	Utilisation du phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate sodique (SIN 452(i)), polyphosphate potassique (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), et phosphate d'os (SIN 542) en tant qu'humectants dans les produits relevant de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) et la norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981). La quantité totale de phosphates (naturellement présente et ajoutée) ne dépassera pas 3 520 mg/kg en tant que phosphore.
Note 290	Utilisation dans les produits relevant de la norme pour le «Luncheon Meat» (CODEX STAN 89-1981) et la norme pour le «Chopped Meat» (CODEX STAN 98-1981) à 15 mg/kg pour remplacer la perte de colorant dans le produit avec des liants uniquement.
Note 291	À l'exception de l'utilisation de bêta-apo-8- carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f) à 35 mg/kg.
Note 292	À l'exception des protéines hydrolysées et/ou des préparations à base d'acides aminés à 25 000 mg/kg.
Note 293	Sur la base de la saponine.
Note 294	À l'exception de l'utilisation dans les produits liquides à 600 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
Note 295	Utilisation dans les produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance («baby foods») (CODEX STAN 73-1981) uniquement, en tant que régulateur de l'acidité.
Note 296	À l'exception de l'utilisation dans la perilla en saumure à 780 mg/kg.
Note 297	Le niveau dans les aliments prêts à consommer ne dépassera pas 200 mg/kg, sur une base anhydre.
Note 298	Utilisation dans le provolone uniquement.
Note 299	Utilisation à 400 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison dans les enrobages panés ou à base de pâte à frire conformément à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note 300	Utilisation dans le calmar salé uniquement.
Note 301	Concentration maximale provisoire.

Note 302	Utilisation du phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate biacide de calcium (SIN 450(vii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate sodique (SIN 452(i)), polyphosphate potassique (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium-calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), et phosphate d'os (SIN 542) en tant qu'humectants dans les produits relevant de la norme pour le «Luncheon Meat» (CODEX STAN 89-1981) et la norme pour le «Chopped Meat» (CODEX STAN 98-1981). La quantité totale de phosphates (naturellement présente et ajoutée) ne dépassera pas 3 520 mg/kg en tant que phosphore.
Note 303	Utilisation en tant que stabilisant du pH dans le beurre de crème acide uniquement.
Note 304	À l'exception des mollusques bivalves vivants.
Note 305	À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013).
Note 306	À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003), norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013) et norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014).
Note 307	À l'exception des calmars crus.
Note 308	Utilisation dans les mollusques crus uniquement.
Note 309	Utilisation dans les aliments panés ou enrobés de pâte appliqués aux aliments non normalisés uniquement.
Note 310	Utilisation dans le poisson à peau rouge uniquement.
Note 311	Utilisation dans une terrine uniquement.
Note 312	Utilisation dans les produits à base de tsukudani et de surimi uniquement.
Note 313	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001).
Note 314	Utilisation dans les extraits de levure.
Note 315	Seul ou en combinaison: acide ascorbique (SIN 300), ascorbate de sodium (SIN 301), ascorbate de calcium (SIN 302), et palmitate d'ascorbyle (SIN 304).
Note 316	Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987): seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.
Note 317	En tant qu'acide ascorbique.
Note 318	Dans les céréales sèches uniquement.
Note 319	Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 73-1981) pour les aliments correspondants à cette norme; seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.
Note 320	Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme Codex pour les Aliments Transformés à base de Céréales Destinés aux Nourrissons et Enfants en Bas Âge (CODEX STAN 74-1981) pour les aliments correspondants à cette norme; seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.
Note 321	Utilisation dans les mélanges en poudre uniquement.
Note 322	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999).
Note 323	Utilisation en tant qu'affermissant.
Note 324	Utilisation dans l'aloès ordinaire uniquement.
Note 325	Utilisation générale dans les produits à base de surimi.
Note 326	Utilisation dans la viande fraîche, la volaille et les produits de gibier uniquement.
Note 327	Pour utilisation dans les produits à base de poisson cuits dans la sauce de soja.
Note 328	Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants.

Note	329	Niveau d’utilisation dans les produits à base de lait et de soja uniquement.
Note	330	À l'exception d'un emploi dans les produits en conserve.
Note	331	Utilisation générale dans les aliments non normalisés uniquement.
Note	332	Utilisation général e en tant qu'agent d'enrobage.
Note	333	À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).
Note	334	Pour le poisson salé ayant une teneur en sel plus élevée ou égale à 18 pour cent durant la transformation.
Note	335	Utilisation dans les produits contenant des protéines végétales uniquement.
Note	336	Utilisation dans le jus de prune de Chine.
Note	337	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 50 mg/kg.
Note	338	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison: l'acide sorbique (SIN 200), le sorbate de potassium (SIN 202), le sorbate de calcium (SIN 203), l'acide benzoïque (SIN 210), le benzoate sodique (SIN 211), le benzoate de potassium '(SIN 212), et le benzoate de calcium (SIN 213) à 500 mg/kg en tant qu'acide sorbique (SIN 200-203) ou en tant qu'acide benzoïque (SIN 210-213).
Note	339	À l'exception de l'emploi pour les bouillons et les consommés en conserve.
Note	340	À l'exception des produits non conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 100 mg/kg.
Note	341	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison : carotènes, beta-, légume (SIN 160a(ii)), caroténal, bêta-apo-8’- (INS 160e) et acide caroténoïque, ester d’éthyle, bêta-apo-8'- (SIN 160f) à 50 mg/kg.
Note	342	Utilisation des chlorophylles, complexes cupriques (SIN 141(i)) seulement dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).
Note	343	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981): Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d’hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d’hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (SIN 450(v)), diphosphate tetrapotassique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)) en tant que régulateurs de l'acidité à 440 mg/kg en tant que phosphore; phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), et phosphate tricalcique (SIN 341(iii)) en tant qu'antiagglomérants à 800 mg/kg en tant que phosphore sur la matière sèche dans les produits déshydratés seulement ; et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)) en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants à 1320 mg/kg en tant que phosphore.
Note	344	Utilisation de la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)) seulement dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).
Note	345	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) esters de saccharose d’acides gras (SIN 473) sucroglycérides (SIN 474) seul ou en combinaison à 2000 mg/kg.
Note	346	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison: tocophérol d-alpha- (SIN 307a), concentré de mélange de tocophérols (SIN 307b), et tocophérol dl-alpha-(SIN 307c) à 50 mg/kg.
Note	XS88	À l’exclusion des produits relevant de la norme pour le «Corned Beef» (CODEX STAN 88-1981).
Note	XS89	À l’exclusion des produits relevant de norme pour le «Luncheon Meat» (CODEX STAN 89-1981).
Note	XS96	À l’exclusion des produits relevant de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981).
Note	XS97	À l’exclusion des produits relevant de la norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).
Note	XS98	À l’exclusion des produits relevant de la norme pour le «Chopped Meat» (CODEX STAN 98-1981).
Note	XS117	À l'exception des produits non conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

TABLEAU III

Additifs dont l'utilisation est autorisée, dans des conditions spécifiées, conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
260	Acide acétique, glacial	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1451	Amidon oxydé acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	2005	CS 117-1981
1401	Amidon traité à l'acide	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
406	Agar-agar	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981
400	Acide alginique	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1100(i)	alpha-Amylase de Aspergillus oryzae var.	Agent de traitement des farines	1999	
1100(iv)	alpha-Amylase de Bacillus megaterium exprimée en Bacillus subtilis	Agent de traitement des farines	1999	
1100(ii)	alpha-Amylase de Bacillus stearothermophilus	Agent de traitement des farines	1999	

Tableau III

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
1100(v)	alpha-Amylase de Bacillus stearothermophilus exprimée en Bacillus subtilis	Agent de traitement des farines	1999	
1100(iii)	alpha-Amylase de Bacillus subtilis	Agent de traitement des farines	1999	
403	Alginate d'ammonium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
503(i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	1999	CS 117-1981
510	Chlorure d'ammonium	Agent de traitement des farines	1999	
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	1999	CS 117-1981
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de traitement des farines, Séquestrant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
162	Rouge de betterave	Colorant	1999	CS 117-1981
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1101(iii)	Broméline	Exaltateur d'arôme, Agent de traitement des farines, Stabilisant	1999	CS 117-1981
629	Guanylate de calcium, 5'-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
633	Inosinate de calcium, 5'-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
634	Ribonucléotides calciques, 5'-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
263	Acétate de calcium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisant	1999	CS 117-1981
404	Alginate de calcium	Antimoussant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
302	Ascorbate de calcium	Antioxygène	1999	CS 117-1981
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)

Tableau III

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
509	Chlorure de calcium	Affermissant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
623	Glutamate de calcium, di-L-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant	1999	CS 117-1981
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant	1999	CS 117-1981
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant	1999	CS 117-1981
352(ii)	Malate de calcium, D,L-	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	1999	CS 117-1981
282	Propionate de calcium	Conservateur	1999	CS 117-1981
552	Silicate de calcium	Antiagglomérant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
516	Sulfate de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
150a	Caramel I – nature (caramel caustique)	Colorant	1999	CS 117-1981
1100(vi)	Carbohydrase de Bacillus licheniformis	Agent de traitement des farines	1999	
290	Dioxyde de carbone	Agent de carbonation, Agent moussant, Gaz de conditionnement, Conservateur, Gaz propulseur	1999	CS 117-1981
410	Farine de graines de caroube	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
407	Carraghénane	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981
427	Gomme de cassia	Émulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	2012	CS 117-1981
140	Chlorophylles	Colorant	1999	CS 117-1981
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 117-1981

Tableau III

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Antioxygène, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (Gomme cellulosique réticulée)	Stabilisant, Épaississant	2005	CS 117-1981
424	Curdlan	Affermissant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	2001	CS 117-1981
457	Cyclodextrine, alpha-	Stabilisant, Épaississant	2005	CS 117-1981
458	Cyclodextrine, gamma-	Stabilisant, Épaississant	2001	CS 117-1981
1504(i)	Cyclotétraglucose	Support, Agent d'enrobage	2015	
1504(ii)	Sirop de cyclotétraglucose	Support	2015	
1400	Dextrines, amidon torréfié	Support, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
628	Guanylate dipotassique, 5'-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
627	Guanylate disodique, 5'-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
631	Inosinate disodique, 5'-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
315	Acide érythorbique (Acide isoascorbique)	Antioxygène	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
968	Erythritol	Exaltateur d'arôme, Humectant, Édulcorant	2001	CS 117-1981
462	Éthyl-cellulose	Agent de charge, Support, Agent d'enrobage, Épaississant	1999	CS 117-1981
467	Éthyl-hydroxyéthyl-cellulose	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
297	Acide fumarique	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
418	Gomme gellane	Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981

Tableau III

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
575	Glucono-delta-lactone	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Séquestrant	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
1102	Glucose oxydase	Antioxygène	1999	CS 117-1981
620	Acide glutamique, L(+)-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
422	Glycérol	Humectant, Épaississant	1999	CS 117-1981
626	Acide guanylique, 5'-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
412	Gomme guar	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
507	Acide chlorhydrique	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
463	Hydroxypropyl-cellulose	Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1440	Amidon hydroxypropylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
630	Acide inosinique, 5'-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent d'enrobage, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
416	Gomme karaya	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
425	Farine de konjac	Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
966	Lactitol	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 117-1981

Tableau III

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
322(i)	Lécithine	Antioxygène, Émulsifiant	1999	CS 117-1981
1104	Lipases	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
160d(iii)	Lycopène, Blakeslea trispora	Colorant	2012	CS 117-1981
160d(i)	Lycopène, de synthèse	Colorant	2012	CS 117-1981
160d(ii)	Lycopène, tomate	Colorant	2012	CS 117-1981
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
511	Chlorure de magnésium	Agent de rétention de la couleur, Affermissant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
625	Glutamate de magnesium, di-L-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
329	Lactate de magnésium, DL-	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	1999	CS 117-1981
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
553(i)	Silicate de magnésium, synthetique	Antiagglomérant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
518	Sulfate de magnesium	Affermissant, Exaltateur d'arôme	2009	CS 117-1981
296	Acide malique, DL-	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
965(i)	Maltitol	Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 117-1981

Tableau III

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
965(ii)	Sirop de maltitol	Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 117-1981
421	Mannitol	Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
461	Méthyl-cellulose	Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
460(i)	Cellulose microcrystalline (gel cellulosique)	Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Antimoussant, Émulsifiant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
624	Glutamate monoammonique, L-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
622	Glutamate monopotassique, L-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
621	Glutamate monosodique, L-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
1410	Phosphate d'amidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
941	Azote	Agent moussant, Gaz de conditionnement, Gaz propulseur	1999	CS 117-1981
942	Protoxyde d'azote	Antioxygène, Agent moussant, Gaz de conditionnement, Gaz propulseur	1999	CS 117-1981
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1101(ii)	Papaïne	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
440	Pectines	Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1200	Polydextroses	Agent de charge, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
964	Sirop de polyglicitol	Édulcorant	2001	CS 117-1981

Tableau III

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
1202	Polyvinylpyrrolidone, insoluble	Agent de rétention de la couleur, Stabilisant	1999	CS 117-1981
632	Inosinate de potassium, 5'-	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981
261(i)	Acétate de potassium	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981
402	Alginate de potassium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisant	1999	CS 117-1981
508	Chlorure de potassium	Affermissant, Exaltateur d'arôme, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
577	Gluconate de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant	1999	CS 117-1981
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
515(ii)	Sulfate acide de potassium	Régulateur de l'acidité	2014	CS 117-1981
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
326	Lactacte de potassium	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Émulsifiant, Humectant	1999	CS 117-1981
283	Propionate de potassium	Conservateur	1999	CS 117-1981
515(i)	Sulfate de potassium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
460(ii)	Cellulose en poudre	Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
407a	Algues euchema transformées	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	2001	CS 117-1981
280	Acide propionique	Conservateur	1999	CS 117-1981
1101(i)	Protéase	Exaltateur d'arôme, Agent de traitement des farines, Stabilisant	1999	CS 117-1981

Tableau III

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
1204	Pullulan	Agent d'enrobage, Épaississant	2009	CS 117-1981
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniaque, calcium, potassium et sodium	Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
551	Silice amorphe	Antiagglomérant, Antimoussant, Support	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	CS 117-1981
401	Alginate de sodium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981
301	Ascorbate de sodium	Antioxygène	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	Agent de charge, Émulsifiant, Affermissant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
469	Carboximéthyl-cellulose sodique,hydrolysée par voie enzymatique (Gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)	Stabilisant, Épaississant	2001	CS 117-1981
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	CS 117-1981

Tableau III

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
316	Erythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)	Antioxygène	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
365	Fumarates de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
576	Gluconate de sodium	Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	1999	CS 117-1981
514(ii)	Sulfate acide de sodium	Régulateur de l'acidité	2012	CS 117-1981
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de charge, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Épaississant	1999	CS 117-1981
281	Propionate de sodium	Conservateur	1999	CS 117-1981
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)
514(i)	Sulfate de sodium	Régulateur de l'acidité	2001	CS 117-1981
420(i)	Sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 117-1981
420(ii)	Sirop de sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1420	Amidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1405	Amidons traités aux enzymes	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
553(iii)	Talc	Antiagglomérant, Agent d'enrobage, Épaississant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérant dans les produits déshydratés uniquement)

Tableau III

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
417	Gomme tara	Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
957	Thaumatine	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	1999	CS 117-1981
171	Dioxyde de titane	Colorant	1999	CS 117-1981
413	Gomme tragacanthe	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
1518	Triacétine	Support, Émulsifiant, Humectant	1999	CS 117-1981
380	Citrate de triammonium	Régulateur de l'acidité	1999	CS 117-1981
333(iii)	Citrate tricalcique	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
332(ii)	Citrate tripotassique	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 117-1981
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 117-1981
967	Xylitol	Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	1999	CS 117-1981

APPENDICE AU TABLEAU III

Catégories d'aliments ou aliments exclus des conditions générales du Tableau III

L'utilisation des additives inscrits au Tableau III dans les aliments ci-après est régie par les dispositions des tableaux I et II.

No. de Cat.	Catégorie d'aliment
01.1.1	Lait et babeurre (nature), (À L'EXCEPTION DE BABEURRE TRAITÉ THERMIQUEMENT)
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)[1]
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)
01.6.3	Fromage de lactosérum
01.6.6	Fromage à base de protéines de lactosérum
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauffromage de lactosérum
02.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres
02.2.1	Beurre
04.1.1	Fruits frais
04.2.1	Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé ordinaire) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz
06.2	Farines et amidons (y compris farine de soja)
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes
10.1	Œufs frais
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés
11.1	Sucres raffinés et bruts
11.2	Sucre roux à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)
11.5	Miel
12.1	Fines herbes et épices (À L'EXCEPTION DES ÉPICES)
13.1	Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge
14.1.1	Eaux
14.1.2	Jus de fruits et de légumes
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes
14.1.5	Café et succédanés, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao
14.2.3	Vins

[1] Les régulateurs de l'acidité, les gaz d'emballage, les stabilisants et les épaississants cités dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi dans les laits fermentés traités thermiquement après fermentation, ainsi que cela est défini dans la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2004) qui correspond à la catégorie d'aliments 01.2.1.2 « Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation ».

Références aux normes Codex de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA

08.2.2	**Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement**
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de ces normes.
Norme Codex	Jambon cuit (CODEX STAN 96-1981) et Épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)

08.3.2	**Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée, traitée thermiquement**
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de ces normes.
Norme Codex	"Corned beef" (CODEX STAN 88-1981), "Luncheon meat" (CODEX STAN 89-1981) et "Chopped meat" (CODEX STAN 98-1981)

12.5	**Potages et bouillons**
	Régulateurs de l'acidité, antiagglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisants, édulcorants et épaississants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments qui relèvent de la norme .
Norme Codex	Bouillon et Consommés (CODEX STAN 117-1981)