Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1795-14 du 14 rejev 1435 (14 mai 2014) fixant la liste et les limites des additifs alimentaires autorisés à être utilisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, ainsi qu'aux indications que doivent porter leurs emballages.

(BO n°6322bis du 01/01/2015, page 425)

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE MARITIME,

LE MINISTRE DE LA SANTE,

Vu le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment son article 53, 3),

ARRETENT :

ARTICLE PREMIER. - La liste et les limites des additifs alimentaires autorisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, prévus au 3) de l'article 53 du décret susvisé n°2-10-473, sont fixées dans l'annexe I du présent arrêté.

Pour les additifs alimentaires non mentionnés dans la liste précitée mais qui sont considérés par le Codex alimentarius comme des additifs alimentaires, leur présence est autorisée dans les produits alimentaires importés ou fabriqués localement, dans les limites prévues par ledit codex alimentarius.

ART. PREMIER. BIS. (ajouté par l'arrêté conjoint n°2750-22 du 13/10/2022- BO. n°7170 du 16/02/2023, page 348) - Au sens du présent arrêté conjoint, on entend par :

1- « **Additif alimentaire** » l'additif tel que défini au 1) de l'article 2 du décret n°2-10-473 susvisé.

Toutefois, ne sont pas considérés comme additifs alimentaires :

- les monosaccharides, disaccharides ou oligosaccharides et les produits alimentaires contenant ces substances qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes;
- les produits alimentaires, séchés ou concentrés, y compris les arômes entrant dans la fabrication de produits alimentaires composés, utilisés en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire;
- les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment;
- les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes ou de coings, ou de leur mélange, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium (pectine liquide);

- les bases de gommes à mâcher;
 - la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
 - le chlorure d'ammonium;
 - le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
 - les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels qui n'ont pas de fonction technologique;
 - les caséinates et la caséine;
 - l'inuline;
- 2- « **Catégorie fonctionnelle** » l'une des catégories établies dans l'annexe II au présent arrêté conjoint sur la base de la fonction technologique exercée par l'additif dans le produit alimentaire;
- 3- « **Produit alimentaire non transformé** » tout produit alimentaire qui n'a subi aucun traitement entraînant une modification sensible de l'état initial de l'aliment. A cet égard, les opérations suivantes ne sont pas considérées comme entraînant une modification sensible : division, séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, épluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, conditionnement ou déconditionnement;
- 4- « **Produit alimentaire sans sucres ajoutés** », tout produit alimentaire:
- auquel n'a été ajouté aucun monosaccharide ou disaccharide;
 - et auquel n'a été ajouté aucun produit alimentaire contenant des monosaccharides ou des disaccharides qui est utilisé pour ses propriétés édulcorantes;
- 5- « **Produit alimentaire à valeur énergétique réduite** » tout produit alimentaire dont la valeur énergétique a été réduite d'au moins 30% par rapport au produit d'origine ou à un produit similaire;
- 6- « **Édulcorant de table** » toute préparation à partir d'édulcorants autorisés susceptible de contenir d'autres additifs et/ou ingrédients alimentaires et destinée à être vendue au consommateur final en tant que substitut de sucre;
- 7- « **quantum satis** » : qu'aucune limite numérique maximale n'est fixée et que les substances sont employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité n'excédant pas ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet désiré et pour autant que le consommateur ne soit pas induit en erreur.

ART. PREMIER. TER. (ajouté par l'arrêté conjoint n°2750-22 du 13/10/2022- BO. n°7170 du 16/02/2023, page 348)

- Les additifs alimentaires sont classés dans l'une des catégories fonctionnelles fixées dans l'annexe II au présent arrêté conjoint sur la base de leur principale fonction technologique.

ART. 2. (modifié et complété par l'arrêté conjoint n°40-19 du 10/01/2019- BO. n°6754 du 21/02/2019, page 216 et par l'arrêté conjoint n°2750-22 du 13/10/2022- BO. n°7170 du 16/02/2023, page 348) - Les additifs alimentaires non destinés à la vente à un consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou récipients portent, en caractères apparents, visibles, lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

- a) lorsque les additifs alimentaires sont vendus seuls ou en mélange entre eux : le nom de chaque additif, dans l'ordre décroissant de son importance pondérale par rapport au total;
- b) lorsque sont incorporés aux additifs d'autres substances, matières ou ingrédients alimentaires destinés à faciliter l'entreposage, la vente, la dilution ou la dissolution d'un ou plusieurs additifs alimentaires : le nom des additifs conformément au point (a) ci-dessus ainsi que l'indication de chaque composant, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale par rapport au total ;
- c) la mention "**pour utilisation dans les produits alimentaires**", ou la mention "**pour produits alimentaires, utilisation limitée**", ou le cas échéant, une indication plus spécifique de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné ;
- d) le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- e) un mode d'emploi, dans le cas où son absence pourrait entraîner un usage inapproprié de l'additif ;
- f) la quantité nette ou le volume net ;
- g) l'identification du lot et de l'origine de l'additif ;
- h) le nom ou la raison sociale et l'adresse du :
 - fabricant, pour les additifs fabriqués localement ;
 - conditionneur, pour les additifs conditionnés localement ;
 - importateur, pour les additifs importés ;
- i) le pourcentage de tout composant dont l'incorporation dans un produit alimentaire est soumise à une limitation quantitative ou une information appropriée relative à la composition permettant à ce produit d'être conforme aux dispositions prévues dans le présent arrêté ;
- j) la date de durabilité minimale.

Toutefois, les indications prévues aux b), c) et e) à i) ci-dessus peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux à condition que la mention « **destiné à la fabrication de produits alimentaires et non à la vente au détail** » figure à un endroit visible de l'emballage ou du récipient du produit concerné.

ART. 3. (modifié et complété par l'arrêté conjoint n°40-19 du 10/01/2019- BO. n°6754 du 21/02/2019, page 216) - Les additifs alimentaires destinés à la vente à un consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou leurs récipients portent, en langue arabe et éventuellement en d'autres langues, en caractères apparents, visibles, lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

- a) la dénomination de vente ;
- b) les indications prévues à l'article 2 ci-dessus ;
- c) la date de production et la date de péremption.

Toutefois, dans le cas des colorants alimentaires, la proportion des substances, matières ou ingrédients alimentaires destinés à la dilution ou à la dissolution prévus au b) de l'article 2, ne doit pas excéder 40%.

ART. 3. BIS. (ajouté par l'arrêté conjoint n°2750-22 du 13/10/2022- BO. n°7170 du 16/02/2023, page 348) - Les spécifications des additifs alimentaires autorisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, prévus au 3) de l'article 53 du décret précité n°2-10-473, sont fixées dans l'annexe III au présent arrêté conjoint.

ART. 3. TER. (ajouté par l'arrêté conjoint n°2750-22 du 13/10/2022- BO. n°7170 du 16/02/2023, page 348) - L'étiquetage des produits alimentaires contenant les colorants alimentaires énumérés à l'annexe IV au présent arrêté conjoint doit comporter la mention supplémentaire précisée à ladite annexe.

ART. 4. - Sont abrogés :

- L'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n°746-70 du 27 chaoual 1399 (20 avril 1971) relatif à l'emploi du sorbate de potassium pour la stabilisation des conserves de fruits destinées à la préparation des laits fermentés aux fruits ;
- L'arrêté du directeur de l'agriculture, du commerce et des forêts du 15 février 1949 relatif à l'emploi des bisulfites et des sulfites alcalins dans le prétraitement des fruits et légumes destinés à être conservés par séchage ou déshydratation.

ART. 5. - Le présent arrêté sera publié au Bulletin officiel.

Rabat, le 14 rejeb 1435 (14 mai 2014)

Le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, Aziz AKHANNOUCH
Le ministre de la santé, El Houssaine LOUARDI

ANNEXE I

Liste des additifs alimentaires autorisés dans les produits alimentaires et conditions d'utilisation

PARTIE A

1. Introduction

La présente liste comprend :

- le nom de l'additif alimentaire et son numéro E ;
- les produits alimentaires auxquels il peut être ajouté ;
- les conditions dans lesquelles il peut être utilisé ;
- les restrictions applicables à sa vente directe au consommateur final.

2. Dispositions générales relatives aux additifs alimentaires figurant sur la liste et à leurs conditions d'utilisation

1. Seules les substances figurant sur la liste de la partie B de la présente annexe peuvent être utilisées comme additifs dans des produits alimentaires, sauf disposition particulière de la partie E de la présente annexe.
2. Les additifs peuvent être utilisés uniquement dans les produits alimentaires et selon les conditions définies dans la partie E de la présente annexe.
3. Dans la partie E de la présente annexe, les produits alimentaires sont énumérés sur la base des catégories de produits alimentaires établis dans la partie D de la présente annexe et les additifs sont regroupés sur la base des groupes définis dans la partie C de la présente annexe.
4. Seules les laques aluminiques préparées à partir des colorants figurant dans la présente partie A, tableau 3, sont autorisées et uniquement pour les catégories de produits alimentaires pour lesquelles des dispositions relatives aux quantités maximales d'aluminium provenant de laques sont expressément énoncées dans la partie E.
5. Les colorants E 123, E 127, E 160b(i), E 160b(ii), E161g, E 173 et E 180 et leurs mélanges ne peuvent pas être vendus directement aux consommateurs.
6. Les substances figurant sous les numéros E 407, E 407a et E 440 peuvent être normalisées avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation.
7. Lorsqu'il est étiqueté "pour usage alimentaire", le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.
8. Le principe de transfert (La présence d'un additif alimentaire est autorisée dans un produit alimentaire composé lorsque l'additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent ce produit alimentaire composé) ne s'applique pas aux produits alimentaires énumérés dans le tableau 1, pour ce qui est des additifs alimentaires en général, et dans le tableau 2, pour ce qui est des colorants alimentaires.

Tableau 1**Produits alimentaires dans lesquelles la présence d'un additif ne peut pas être permise en vertu du principe de transfert**

1	Produits alimentaires non transformés, à l'exception des préparations de viandes
2	Miel
3	Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale non émulsionnées
4	Beurre
5	Lait pasteurisé et lait stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisés et crème pasteurisée nature ou non aromatisée (à l'exclusion de la crème à teneur réduite en matières grasses)
6	Produits laitiers fermentés non aromatisés, non traités thermiquement après fermentation
7	Babeurre non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé)
8	Eau minérale naturelle, eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées
9	Café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et extraits de café
10	Thé en feuilles non aromatisé
11	Sucres
12	Pâtes alimentaires sèches, à l'exclusion des pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique,
13	Produits alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les produits alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge

Tableau 2
Produits alimentaires dans lesquelles la présence d'un colorant alimentaire ne peut pas être permise en vertu du principe de transfert

1	Produits alimentaires non transformées
2	Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées
3	Lait, entier, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris par procédé UHT) (non aromatisé)
4	Lait chocolaté
5	Laits fermentés (non aromatisés)
6	Laits de conserve (non aromatisés)
7	Babeurre (non aromatisé)
8	Crème et crème en poudre (non aromatisées)
9	Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale
10	Fromages affinés et non affinés (non aromatisés)
11	Beurre à base de lait de brebis et de chèvre
12	Œufs et ovoproduits
13	Farine et autres produits de minoterie ; amidons et féculés
14	Pain et produits apparentés
15	Pâtes alimentaires et gnocchis
16	Sucres, y compris tous les mono- et disaccharides
17	Purée et conserves de tomate
18	Sauces à base de tomates
19	Jus et nectars de fruits et jus et nectars de légumes
20	Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou déshydratés ; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, trans- formés
21	Confitures extra, gelées extra et crème de marrons, crème de pruneaux
22	Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier, ainsi que leurs préparations, mais à l'exclusion des repas préparés contenant ces ingrédients
23	Produits de cacao et composants en chocolat dans les produits à base de chocolat
24	Café torréfié, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée ; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée ; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusions, ainsi que mélanges et préparations instan tanées de ces produits
25	Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices
26	Vins
27	Boissons spiritueuses, eaux-de-vie et London gin Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà
28	Sangria, Clarea et Zurra
29	Vinaigre de vin
30	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourris sons et enfants en bas âge
31	Miel
32	Malt et produit maltés

Tableau 3
Colorants pouvant être utilisés sous forme de laques

Numéro E	Dénomination
E 100	Curcumine
E 101	Riboflavines
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orangé S
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 123	Amarante
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 127	Érythrosine
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 141	Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines
E 142	Vert S
E 151	Noir brillant PN
E 155	Brun HT
E 163	Anthocyanes
E 180	Lithol-rubine BK

PARTIE B
LISTE EXHAUSTIVE DES ADDITIFS

1. Colorants

Numéro E	Dénomination
E 100	Curcumine
E 101	Riboflavines
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 123	Amarante
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 127	Erythrosine
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines
E 142	Vert S
E 150a	Caramel ordinaire (1)
E 150b	Caramel de sulfite caustique
E 150c	Caramel ammoniacal
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium
E 151	Noir brillant PN
E 153	Charbon végétal médicinal
E 155	Brun HT
E 160a	Caroténoïdes
E 160b(i)	Bixine de rocou
E 160b(ii)	Norbixine de rocou
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine
E 160d	Lycopène
E 160e	β -apocaroténal-8' (C 30)
E 161b	Lutéine
E 161g	Canthaxanthine (*)
E 162	Rouge de betterave, bétanine
E 163	Anthocyanes
E 170	Carbonate de calcium
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer
E 173	Aluminium
E 174	Argent
E 175	Or
E 180	Lithol-rubine BK

(1) Le terme "caramel" se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés à la coloration. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des aliments (confiserie, pâtisserie, boissons alcoolisées).

(*) La canthaxanthine n'est pas autorisée dans les catégories de produits alimentaires énumérées dans les parties D et E.

2. Édulcorants

Numéro E	Dénomination
E 420	Sorbitols
E 421	Mannitol
E 950	Acésulfame-K
E 951	Aspartame
E 952	Cyclamates
E 953	Isomalt
E 954	Saccharines
E 955	Sucralose
E 957	Thaumatine
E 959	Néohespéridine DC
E 960a	Glycosides de stéviol issus de <i>Stevia</i>
E 960c	Glycosides de stéviol produits par voie enzymatique
E 961	Néotame
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame
E 964	Sirop de polyglycitol
E 965	Maltitols
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Érythritol
E 969	Advantame

3. Additifs autres que les colorants et les édulcorants

Numéro E	Dénomination
E 170	Carbonate de calcium
E 172	Oxydes et hydroxydes de fer
E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 210	Acide benzoïque (1)
E 211	Benzoate de sodium (1)
E 212	Benzoate de potassium (1)
E 213	Benzoate de calcium (1)
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
E 220	Anhydride sulfureux
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium

Numéro E	Dénomination
E 234	Nisine
E 235	Natamycine
E 239	Hexaméthylènetétramine
E 242	Dicarbonate de diméthyle
E 243	Éthyl Lauroyl Arginate
E 249	Nitrite de potassium
E 250	Nitrite de sodium
E 251	Nitrate de sodium
E 252	Nitrate de potassium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétates de potassium
E 262	Acétates de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 280	Acide propionique
E 281	Propionate de sodium
E 282	Propionate de calcium
E 283	Propionate de potassium
E 284	Acide borique
E 285	Tétraborate de sodium (borax)
E 290	Dioxyde de carbone
E 296	Acide malique
E 297	Acide fumarique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 310	Gallate de propyle
E 315	Acide érythorbique
E 316	Érythorbate de sodium
E 319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)
E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium
E 332	Citrates de potassium
E 333	Citrates de calcium
E 334	Acide tartrique [L (+)]
E 335	Tartrates de sodium
E 336	Tartrates de potassium
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium

Numéro E	Dénomination
E 338	Acide phosphorique
E 339	Phosphates de sodium
E 340	Phosphates de potassium
E 341	Phosphates de calcium
E 343	Phosphates de magnésium
E 350	Malates de sodium
E 351	Malate de potassium
E 352	Malates de calcium
E 353	Acide métatartrique
E 354	Tartrate de calcium
E 355	Acide adipique
E 356	Adipate de sodium
E 357	Adipate de potassium
E 363	Acide succinique
E 380	Citrate de triammonium
E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)
E 392	Extraits de romarin
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 405	Alginate de propane-1,2-diol
E 406	Agar-agar
E 407a	Algues <i>Euchema</i> transformées
E 407	Carraghénanes
E 410	Farine de graines de caroube
E 412	Gomme guar
E 413	Gomme adragante
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia
E 415	Gomme xanthane
E 416	Gomme Karaya
E 417	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénysuccinique (OSA)
E 425	Konjac
E 426	Hémicellulose de soja
E 427	Gomme cassia
E 431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)
E 440	Pectines
E 442	Phosphatides d'ammonium
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose
E 445	Esters glycériques de résine de bois

Numéro E	Dénomination
E 450	Diphosphates
E 451	Triphosphates
E 452	Polyphosphates
E 456	Polyaspartate de potassium
E 459	Bêta-cyclodextrine
E 460	Cellulose
E 461	Méthylcellulose
E 462	Éthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 463a	Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC)
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Méthyléthylcellulose
E 466	Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique, gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 473	Sucroesters d'acides gras
E 474	Sucroglycérides
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol
E 477	Esters de propane- 1, 2-diol d'acides gras
E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras
E 481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium
E 482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium
E 483	Tartrate de stéaryle
E 491	Monostéarate de sorbitane
E 492	Tristéarate de sorbitane
E 493	Monolaurate de sorbitane
E 494	Monooléate de sorbitane
E 495	Monopalmitate de sorbitane
E 499	Phytostérols riches en stigmastérol
E 500	Carbonates de sodium
E 501	Carbonates de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorure de magnésium
E 512	Chlorure d'étain
E 513	Acide sulfurique

Numéro E	Dénomination
E 514	Sulfates de sodium
E 515	Sulfates de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 517	Sulfate d'ammonium
E 520	Sulfate d'aluminium
E 521	Sulfate d'aluminium sodique
E 522	Sulfate d'aluminium potassique
E 523	Sulfate d'aluminium ammonique
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium
E 530	Oxyde de magnésium
E 534	Tartrate de fer
E 535	Ferrocyanure de sodium
E 536	Ferrocyanure de potassium
E 538	Ferrocyanure de calcium
E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide
E 551	Dioxyde de silicium
E 552	Silicate de calcium
E 553a	Silicate de magnésium
E 553b	Talc
E 554	Silicate alumino-sodique
E 555	Silicate alumino-potassique
E 556	Silicate alumino-calcique
E 558	Bentonite
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 579	Gluconate ferreux
E 585	Lactate ferreux
E 586	4-Hexylrésorcinol
E 620	Acide glutamique
E 621	Glutamate monosodique
E 622	Glutamate monopotassique
E 623	Diglutamate de calcium
E 624	Glutamate d'ammonium
E 625	Diglutamate de magnésium
E 626	Acide guanylique
E 627	Guanylate disodique
E 628	Guanylate dipotassique
E 629	Guanylate de calcium
E 630	Acide inosinique

Numéro E	Dénomination
E 631	Inosinate disodique
E 632	Inosinate dipotassique
E 633	Inosinate de calcium
E 634	5'-ribonucléotide calcique
E 635	5'-ribonucléotide disodique
E 640	Glycine et son sel de sodium
E 641	L-leucine
E 650	Acétate de zinc
E 900	Diméthylpolysiloxane
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune
E 902	Cire de candelilla
E 903	Cire de carnauba
E 904	Shellac
E 905	Cire microcristalline
E 907	Poly-1-décène hydrogéné
E 914	Cire de polyéthylène oxydée
E 920	L-cystéine
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Hélium
E 941	Azote
E 942	Protoxyde d'azote
E 943a	Butane
E 943b	Isobutane
E 944	Propane
E 948	Oxygène
E 949	Hydrogène
E 999	Extraits de quillaia
E 1103	Invertase
E 1105	Lysozyme
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidone
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone
E 1203	Alcool polyvinylique (APV)
E 1204	Pullulan
E 1205	Copolymère méthacrylate basique
E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre
E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique
E 1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone
E 1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate de monoamidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique

Numéro E	Dénomination
E 1451	Amidon oxydé acétylé
E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium
E 1505	Citrate de triéthyle
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)
E 1519	Alcool benzylique
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)
E 1521	Polyéthylène glycol

(1) La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

PARTIE C

DÉFINITION DE GROUPES D'ADDITIFS

1) Groupe I :

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale spécifique
E 170	Carbonate de calcium	<i>quantum satis</i>
E 260	Acide acétique	<i>quantum satis</i>
E 261	Acétate de potassium	<i>quantum satis</i>
E 262	Acétates de sodium	<i>quantum satis</i>
E 263	Acétate de calcium	<i>quantum satis</i>
E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>
E 290	Dioxyde de carbone	<i>quantum satis</i>
E 296	Acide malique	<i>quantum satis</i>
E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>
E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>
E 302	Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	<i>quantum satis</i>
E 306	Extrait riche en tocophérols	<i>quantum satis</i>
E 307	Alpha-tocophérol	<i>quantum satis</i>
E 308	Gamma-tocophérol	<i>quantum satis</i>
E 309	Delta-tocophérol	<i>quantum satis</i>
E 322	Lécithines	<i>quantum satis</i>
E 325	Lactate de sodium	<i>quantum satis</i>
E 326	Lactate de potassium	<i>quantum satis</i>
E 327	Lactate de calcium	<i>quantum satis</i>
E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>
E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>
E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>
E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>
E 334	Acide tartrique [L (+)]	<i>quantum satis</i>
E 335	Tartrates de sodium	<i>quantum satis</i>
E 336	Tartrates de potassium	<i>quantum satis</i>
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	<i>quantum satis</i>
E 350	Malates de sodium	<i>quantum satis</i>
E 351	Malate de potassium	<i>quantum satis</i>
E 352	Malates de calcium	<i>quantum satis</i>
E 354	Tartrate de calcium	<i>quantum satis</i>
E 380	Citrate de triammonium	<i>quantum satis</i>
E 400	Acide alginique	<i>quantum satis</i> (1)
E 401	Alginate de sodium	<i>quantum satis</i> (1)
E 402	Alginate de potassium	<i>quantum satis</i> (1)
E 403	Alginate d'ammonium	<i>quantum satis</i> (1)
E 404	Alginate de calcium	<i>quantum satis</i> (1)
E 406	Agar-agar	<i>quantum satis</i> (1)
E 407	Carraghénanes	<i>quantum satis</i> (1)
E 407a	Algues <i>Euchema</i> transformées	<i>quantum satis</i> (1)
E 410	Farine de graines de caroube	<i>quantum satis</i> (1)(2)
E 412	Gomme guar	<i>quantum satis</i> (1)(2)
E 413	Gomme adragante	<i>quantum satis</i> (1)

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale spécifique
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	<i>quantum satis</i> (1)
E 415	Gomme xanthane	<i>quantum satis</i> (1)(2)
E 417	Gomme Tara	<i>quantum satis</i> (1)(2)
E 418	Gomme Gellane	<i>quantum satis</i> (1)
E 422	Glycérol	<i>quantum satis</i>
E 425	Konjac i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	10 g/kg, seuls ou en mélange (1)(2)(3)
E 426	Hémicellulose de soja	<i>quantum satis</i>
E 440	Pectines	<i>quantum satis</i> (1)
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>
E 461	Méthylcellulose	<i>quantum satis</i>
E 462	Éthylcellulose	<i>quantum satis</i>
E 463	Hydroxypropylcellulose	<i>quantum satis</i>
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	<i>quantum satis</i>
E 465	Méthyléthylcellulose	<i>quantum satis</i>
E 466	Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique	<i>quantum satis</i>
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	<i>quantum satis</i>
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	<i>quantum satis</i>
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	<i>quantum satis</i>
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>
E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>
E 501	Carbonates de potassium	<i>quantum satis</i>
E 503	Carbonates d'ammonium	<i>quantum satis</i>
E 504	Carbonates de magnésium	<i>quantum satis</i>
E 507	Acide chlorhydrique	<i>quantum satis</i>
E 508	Chlorure de potassium	<i>quantum satis</i>
E 509	Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>
E 511	Chlorure de magnésium	<i>quantum satis</i>
E 513	Acide sulfurique	<i>quantum satis</i>
E 514	Sulfates de sodium	<i>quantum satis</i>
E 515	Sulfates de potassium	<i>quantum satis</i>
E 516	Sulfate de calcium	<i>quantum satis</i>
E 524	Hydroxyde de sodium	<i>quantum satis</i>
E 525	Hydroxyde de potassium	<i>quantum satis</i>
E 526	Hydroxyde de calcium	<i>quantum satis</i>

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale spécifique
E 527	Hydroxyde d'ammonium	<i>quantum satis</i>
E 528	Hydroxyde de magnésium	<i>quantum satis</i>
E 529	Oxyde de calcium	<i>quantum satis</i>
E 530	Oxyde de magnésium	<i>quantum satis</i>
E 570	Acides gras	<i>quantum satis</i>
E 574	Acide gluconique	<i>quantum satis</i>
E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
E 576	Gluconate de sodium	<i>quantum satis</i>
E 577	Gluconate de potassium	<i>quantum satis</i>
E 578	Gluconate de calcium	<i>quantum satis</i>
E 640	Glycine et son sel de sodium	<i>quantum satis</i>
E 920	L-cystéine	<i>quantum satis</i>
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>
E 939	Hélium	<i>quantum satis</i>
E 941	Azote	<i>quantum satis</i>
E 942	Protoxyde d'azote	<i>quantum satis</i>
E 948	Oxygène	<i>quantum satis</i>
E 949	Hydrogène	<i>quantum satis</i>
E 1103	Invertase	<i>quantum satis</i>
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>
E 1404	Amidon oxydé	<i>quantum satis</i>
E 1410	Phosphate de monoamidon	<i>quantum satis</i>
E 1412	Phosphate de diamidon	<i>quantum satis</i>
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	<i>quantum satis</i>
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	<i>quantum satis</i>
E 1420	Amidon acétylé	<i>quantum satis</i>
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	<i>quantum satis</i>
E 1440	Amidon hydroxypropylé	<i>quantum satis</i>
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	<i>quantum satis</i>
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	<i>quantum satis</i>
E 1451	Amidon oxydé acétylé	<i>quantum satis</i>

Numéro E	Dénomination	Quantité maximale spécifique
E 620	Acide glutamique	10 g/kg, seuls ou en mélange, exprimés en acide glutamique
E 621	Glutamate monosodique	
E 622	Glutamate monopotassique	
E 623	Diglutamate de calcium	
E 624	Glutamate d'ammonium	
E 625	Diglutamate de magnésium	
E 626	Acide guanylique	500 mg/kg, seuls ou en mélange, exprimés en acide guanylique
E 627	Guanylate disodique	
E 628	Guanylate dipotassique	
E 629	Guanylate de calcium	
E 630	Acide inosinique	
E 631	Inosinate disodique	
E 632	Inosinate dipotassique	
E 633	Inosinate de calcium	
E 634	5'-ribonucléotide calcique	
E 635	5'-ribonucléotide disodique	
E 420	Sorbitols	<i>quantum satis</i> (à des fins autres que l'édulcoration)
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitols	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Érythritol	

(1) Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes.

(2) Ne peut pas être employée pour la production de produits alimentaires déshydratés dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

(3) Ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.

2) Groupe II : Colorants alimentaires autorisés sur la base du principe *quantum satis*

Numéro E	Dénomination
E 101	Riboflavines
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines
E 150a	Caramel ordinaire
E 150b	Caramel de sulfite caustique
E 150c	Caramel ammoniacal
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium
E 153	Charbon végétal médicinal
E 160a	Caroténoïdes
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine
E 162	Rouge de betterave, bétanine
E 163	Anthocyanes
E 170	Carbonate de calcium
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer

3) Groupe III : Colorants alimentaires avec limite maximale combinée

Numéro E	Dénomination
E 100	Curcumine
E 102	Tartrazine
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 142	Vert S
E 151	Noir brillant PN
E 155	Brun HT
E 160e	β -apocaroténal-8' (C 30)
E 161b	Lutéine

4) Groupe IV : Polyols

Numéro E	Dénomination
E 420	Sorbitols
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt
E 965	Maltitols
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Érythritol

5) Autres additifs pouvant être réglementés ensemble

a) E 200 – 202 : Acide sorbique – sorbate de potassium (SA)

Numéro E	Dénomination
E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium

b) E 210 – 213 : Acide benzoïque – benzoates (BA)

Numéro E	Dénomination
E 210	Acide benzoïque
E 211	Benzoate de sodium
E 212	Benzoate de potassium
E 213	Benzoate de calcium

c) E 200 – 213 : Acide sorbique – sorbates ; acide benzoïque – benzoates (SA + BA)

Numéro E	Dénomination
E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 210	Acide benzoïque
E 211	Benzoate de sodium
E 212	Benzoate de potassium
E 213	Benzoate de calcium

d) E 200 – 219 : Acide sorbique – sorbates ; acide benzoïque – benzoates ; p-hydroxybenzoates (SA + BA + PHB)

Numéro E	Dénomination
E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 210	Acide benzoïque
E 211	Benzoate de sodium
E 212	Benzoate de potassium
E 213	Benzoate de calcium
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

e) E 200 – 202: 214 – 219: Acide sorbique – sorbate de potassium ; p-hydroxybenzoates (SA + PHB)

Numéro E	Dénomination
E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

f) E 214 – 219 : P-hydroxybenzoates (PHB)

Numéro E	Dénomination
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

g) E 220 – 228 : Anhydride sulfureux – sulfites

Numéro E	Dénomination
E 220	Anhydride sulfureux
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium

h) E 249 – 250 : Nitrites

Numéro E	Dénomination
E 249	Nitrite de potassium
E 250	Nitrite de sodium

i) E 251 – 252 : Nitrates

Numéro E	Dénomination
E 251	Nitrate de sodium
E 252	Nitrate de potassium

j) E 280 – 283 : Acide propionique – propionates

Numéro E	Dénomination
E 280	Acide propionique
E 281	Propionate de sodium
E 282	Propionate de calcium
E 283	Propionate de potassium

k) E 310 – 320 : Gallate de propyle, BHQT et BHA

Numéro E	Dénomination
E 310	Gallate de propyle
E 319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)

l) E 338 – 341, E 343 et E 450 – 452 : Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates

Numéro E	Dénomination
E 338	Acide phosphorique
E 339	Phosphates de sodium
E 340	Phosphates de potassium
E 341	Phosphates de calcium
E 343	Phosphates de magnésium
E 450	Diphosphates (1)
E 451	Triphosphates
E 452	Polyphosphates

(1) E 450 (ix) n'est pas inclus.

m) E 355 – 357 : Acide adipique – adipates

Numéro E	Dénomination
E 355	Acide adipique
E 356	Adipate de sodium
E 357	Adipate de potassium

n) E 432 – 436 : Polysorbates

Numéro E	Dénomination
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)

o) E 473 – 474 : Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides

Numéro E	Dénomination
E 473	Sucroesters d'acides gras
E 474	Sucroglycérides

p) E 481 – 482 : Stéaroyl-2-lactylates

Numéro E	Dénomination
E 481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium
E 482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium

q) E 491 – 495 : Esters de sorbitane

Numéro E	Dénomination
E 491	Monostéarate de sorbitane
E 492	Tristéarate de sorbitane
E 493	Monolaurate de sorbitane
E 494	Monooléate de sorbitane
E 495	Monopalmitate de sorbitane

r) E 520 – 523 : Sulfates d'aluminium

Numéro E	Dénomination
E 520	Sulfate d'aluminium
E 521	Sulfate d'aluminium sodique
E 522	Sulfate d'aluminium potassique
E 523	Sulfate d'aluminium ammonique

s) E 551 – 553 : Dioxyde de silicium – silicates

Numéro E	Dénomination
E 551	Dioxyde de silicium
E 552	Silicate de calcium
E 553a	Silicate de magnésium
E 553b	Talc

t) E 620 – 625 : Acide glutamique – glutamates

Numéro E	Dénomination
E 620	Acide glutamique
E 621	Glutamate monosodique
E 622	Glutamate monopotassique
E 623	Diglutamate de calcium
E 624	Glutamate d'ammonium
E 625	Diglutamate de magnésium

u) E 626 – 635: Ribonucléotides

Numéro E	Dénomination
E 626	Acide guanylique
E 627	Guanylate disodique
E 628	Guanylate dipotassique
E 629	Guanylate de calcium
E 630	Acide inosinique
E 631	Inosinate disodique
E 632	Inosinate dipotassique
E 633	Inosinate de calcium
E 634	5'-ribonucléotide calcique
E 635	5'-ribonucléotide disodique

v) E 960a – 960c: Glycosides de stéviol

Numéro E	Dénomination
E 960a	Glycosides de stéviol issus de <i>Stevia</i>
E 960c	Glycosides de stéviol produits par voie enzymatique

PARTIE D
CATÉGORIES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Numéro	Dénomination
0.	Toutes les catégories de produits alimentaires
01.	Produits laitiers et succédanés
01.1	Lait pasteurisé et lait stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisés
01.2	Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation
01.3	Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation
01.4	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement
01.5	Lait déshydraté
01.6	Crème et crème en poudre
01.6.1	Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à teneur réduite en matières grasses)
01.6.2	Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %
01.6.3	Autres crèmes
01.7	Fromages et produits fromagers
01.7.1	Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16
01.7.2	Fromages affinés
01.7.3	Croûtes de fromage comestibles
01.7.4	Fromages de lactosérum
01.7.5	Fromages fondus
01.7.6	Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)
01.8	Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons
01.9	Caséinates alimentaires
02.	Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles
02.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)
02.2	Émulsions d'huiles et de matières grasses essentiellement du type eau dans huile
02.2.1	Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres
02.2.2	Autres émulsions d'huiles et de matières grasses, y compris les matières grasses tartinables et émulsions liquides
02.3	Huiles végétales à vaporiser
03.	Glaces de consommation
04.	Fruits et légumes
04.1	Fruits et légumes non transformés
04.1.1	Fruits et légumes frais entiers
04.1.2	Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés
04.1.3	Fruits et légumes congelés
04.2	Fruits et légumes transformés
04.2.1	Fruits et légumes séchés
04.2.2	Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure
04.2.3	Fruits et légumes en conserve
04.2.4	Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4
04.2.4.1	Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes
04.2.4.2	Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16
04.2.5	Confitures, gelées, marmelades et produits similaires
04.2.5.1	Confitures extra et gelées extra
04.2.5.2	Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons
04.2.5.3	Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes
04.2.5.4	Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque
04.2.6	Produits de pommes de terre transformés

Numéro	Dénomination
05.	Confiseries
05.1	Produits de cacao et de chocolat
05.2	Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine
05.3	Chewing-gum
05.4	Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4
06.	Céréales et produits céréaliers
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons
06.2	Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculés
06.2.1	Farines
06.2.2	Amidons et féculés
06.3	Céréales pour petit-déjeuner
06.4	Pâtes alimentaires
06.4.1	Pâtes fraîches
06.4.2	Pâtes sèches
06.4.3	Pâtes fraîches précuites
06.4.4	Gnocchi de pomme de terre
06.4.5	Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires)
06.5	Nouilles
06.6	Pâte à frire
06.7	Céréales précuites ou transformées
07.	Produits de boulangerie
07.1	Pain et petits pains
07.1.1	Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel
07.1.2	Pain courant français ; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	Produits de boulangerie fine
08.	Viandes
08.1	Viandes fraîches autres que les préparations de viandes
08.2	Préparations de viandes
08.3	Produits à base de viande
08.3.1	Produits à base de viande non traités thermiquement
08.3.2	Produits à base de viande traités thermiquement
08.3.3	Boyaux, enrobages et décorations pour viande
08.3.4	Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates
08.3.4.1	Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)
08.3.4.2	Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)
08.3.4.3	Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)

Numéro	Dénomination
09.	Poisson et produits de la pêche
09.1	Poisson et produits de la pêche non transformés
09.1.1	Poisson non transformé
09.1.2	Mollusques et crustacés non transformés
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés
09.3	Œufs de poisson
10.	Œufs et ovoproduits
10.1	Œufs non transformés
10.2	Œufs transformés et ovoproduits
11.	Sucres, sirops, miel et édulcorants de table
11.1	Sucres et sirops
11.2	Autres sucres et sirops
11.3	Miel
11.4	Édulcorants de table
11.4.1	Édulcorants de table sous forme liquide
11.4.2	Édulcorants de table sous forme de poudre
11.4.3	Édulcorants de table sous forme de comprimés
12.	Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques
12.1	Sel et produits de substitution du sel
12.1.1	Sel
12.1.2	Produits de substitution du sel
12.2	Fines herbes, épices et assaisonnements
12.2.1	Fines herbes et épices
12.2.2	Assaisonnements et condiments
12.3	Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume)
12.4	Moutarde
12.5	Soupes, potages et bouillons
12.6	Sauces
12.7	Salades et pâtes à tartiner salées
12.8	Levures et produits de levures
12.9	Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8
13.	Produits alimentaires destinés à une alimentation particulière
13.1	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
13.1.1	Préparations pour nourrissons (1)
13.1.2	Préparations de suite
13.1.3	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (2)
13.1.4	Autres aliments pour enfants en bas âge
13.1.5	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge (3) et préparations spéciales pour nourrissons
13.1.5.1	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons
13.1.5.2	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge
13.2	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)
13.3	Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)
13.4	Produits alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (4)

Numéro	Dénomination
14.	Boissons
14.1	Boissons non alcoolisées
14.1.1	Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées
14.1.2	Jus de fruits et jus de légumes
14.1.3	Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires
14.1.4	Boissons aromatisées
14.1.5	Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée ; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée ; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
14.1.5.1	Café et extraits de café
14.1.5.2	Autres
14.2	Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool
14.2.1	Bière et boissons maltées
14.2.2	Vins et autres produits, et équivalents sans alcool
14.2.3	Cidre et poiré
14.2.4	Vins de fruits et <i>made wine</i>
14.2.5	Hydromel
14.2.6	Boissons spiritueuses
14.2.7	Produits aromatisés à base de vin
14.2.7.1	Vins aromatisés
14.2.7.2	Boissons aromatisées à base de vin
14.2.7.3	Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles
14.2.8	Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
15.	Amuse-gueules salés prêts à consommer
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule
15.2	Fruits à coque transformés
16.	Desserts, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1, 3 et 4
17.	Compléments alimentaires
17.1	Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
17.2	Compléments alimentaires sous la forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
18.	Produits alimentaires transformés ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

PARTIE E

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET CONDITIONS D'UTILISATION

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
0.	Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de produits alimentaires à l'exclusion des produits alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, sauf dispositions spécifiques				
	E 290	Dioxyde de carbone	<i>quantum satis</i>		Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
	E 938	Argon	<i>quantum satis</i>		Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
	E 939	Hélium	<i>quantum satis</i>		Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
	E 941	Azote	<i>quantum satis</i>		Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
	E 942	Protoxyde d'azote	<i>quantum satis</i>		Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
	E 948	Oxygène	<i>quantum satis</i>		Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
	E 949	Hydrogène	<i>quantum satis</i>		Peut être utilisé dans les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10 000	(1) (4) (57)	Uniquement produits alimentaires séchés en poudre (autrement dit les produits alimentaires séchés au cours de la fabrication et les mélanges de ces produits), à l'exclusion des produits alimentaires énumérés au tableau 1 de la partie A de la présente annexe
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1) (57)	Uniquement produits alimentaires séchés en poudre (autrement dit les produits alimentaires séchés au cours de la fabrication et les mélanges de ces produits), à l'exclusion des produits alimentaires énumérés au tableau 1 de la partie A de la présente annexe
	E 551 - 553	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1) (57)	Uniquement produits alimentaires séchés en poudre (autrement dit les produits alimentaires séchés au cours de la fabrication et les mélanges de ces produits), à l'exclusion des produits alimentaires énumérés dans la partie A, tableau 1, de la présente annexe
	E 459	Bêta-cyclodextrine	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des produits alimentaires énumérés au tableau 1 de la partie A de la présente annexe
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des produits alimentaires énumérés au tableau 1 de la partie A de la présente annexe
	E 551 - 553	Dioxyde de silicium - silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des produits alimentaires énumérés au tableau 1 de la partie A de la présente annexe
	(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
(57) : La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux points 01 à 18 de la présente annexe pour certains produits alimentaires ou catégories de produits alimentaires.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01	Produits laitiers et succédanés				
01.1	Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé				
	E 331	Citrates de sodium	4 000		Uniquement lait de chèvre UHT
	E 338 - 452	Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	Uniquement lait stérilisé et UHT
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
01.2	Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation				
01.3	Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation				
	Groupe I	Additifs			
	E 200 –202	Acide sorbique — sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement lait caillé
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.					
01.4	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	(74)	
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	5	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	5	(61)	
	E 160b(i)	Bixine de rocou	15	(94)	
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	4	(94)	
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	300	(1) (2)	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
	E 297	Acide fumarique	4 000		Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3 000	(1) (4)	
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	1 000		Uniquement desserts aromatisés aux fruits

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.4	E 363	Acide succinique	6 000		
	E 416	Gomme Karaya	6 000		
	E 427	Gomme cassia	2 500		
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000		
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000		
	E 483	Tartrate de stéaryle	5 000		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000		
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	5		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	100	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
	(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
	(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
	(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.				
	(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).				
	(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.				
	(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.				
	(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.				
	(60) : exprimés en équivalents stéviols				
	(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.				
	(74) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques : 15 mg/kg.				
	(94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
01.5	Lait déshydraté					
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Sauf produits non aromatisés	
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>			
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>			
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	<i>quantum satis</i>			
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques	
	E 322	Lécithines	<i>quantum satis</i>			
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>			
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>			
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 500	(1) (4)	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 500	(1) (4)	Uniquement lait en poudre et lait écrémé en poudre	
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques	
	E 392	Extraits de romarin	30	(46)	Uniquement lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées	
	E 407	Carraghénanes	<i>quantum satis</i>			
	E 500(ii)	Carbonate acide de sodium	<i>quantum satis</i>			
	E 501(ii)	Carbonate acide de potassium	<i>quantum satis</i>			
	E 509	Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>			
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
	(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.					
	(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.6	Crème et crème en poudre				
01.6.1	Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses)				
	E 401	Alginate de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 402	Alginate de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Carraghénanes	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Carboxyméthylcellulose cellulosique sodique, gomme cellulosique	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
01.6.2	Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %				
	E 406	Agar-agar	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Carraghénanes	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Farine de graines de caroube	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Gomme guar	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Gomme xanthane	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectines	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique, gomme cellulosique	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 1404	Amidon oxydé	<i>quantum satis</i>		
	E 1410	Phosphate de monoamidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1412	Phosphate de diamidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	<i>quantum satis</i>		
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	<i>quantum satis</i>		
	E 1420	Amidon acétylé	<i>quantum satis</i>		
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	<i>quantum satis</i>		
	E 1440	Amidon hydroxypropylé	<i>quantum satis</i>		
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	<i>quantum satis</i>		
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	<i>quantum satis</i>		
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	<i>quantum satis</i>		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
01.6.3	Autres crèmes					
	Groupe I	Additifs				
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Uniquement crèmes aromatisées	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		Uniquement crèmes aromatisées	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	Uniquement crèmes aromatisées	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	5	(61)	Uniquement crèmes aromatisées	
	E124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	5	(61)	Uniquement crèmes aromatisées	
	E 234	Nisine	10		Uniquement <i>clotted cream</i> -(crème caillée)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement crème stérilisée, pasteurisée et UHT et crème fouettée	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	Uniquement crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .						
(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.						
01.7	Fromages et produits fromagers					
01.7.1	Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16					
	Groupe I	Additifs			À l'exception de la <i>mozzarella</i>	
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromages non affinés aromatisés	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		Uniquement fromages non affinés aromatisés	
	E 200 - 202	Acide sorbique - sorbate de potassium	1 000	(1) (2)		
	E 234	Nisine	10		Uniquement <i>mascarpone</i>	
	E 260	Acide acétique	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>mozzarella</i>	
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>mozzarella</i>	
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>mozzarella</i>	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	À l'exception de la <i>mozzarella</i>	
	E 460(ii)	Cellulose en poudre	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>mozzarella</i> râpée et en tranches	
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>mozzarella</i>	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .						

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.7.2	Fromages affinés				
	E 1105	Lysozyme	<i>quantum satis</i>		
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	125	(83)	Uniquement fromage persillé à pâte rouge et fromage au pesto rouge
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromage <i>sage derby</i>
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromage <i>sage derby</i> , fromages au pesto rouge et vert, fromage au wasabi et fromage persillé à pâte verte aux herbes
	E 153	Charbon végétal médicinal	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromage <i>morbier</i>
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b(i)	Bixine de rocou	15	(94)	Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé, et fromage au pesto rouge et vert
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	15	(94)	Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé, et fromage au pesto rouge et vert
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	50		Uniquement fromage <i>red Leicester</i>
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	35		Uniquement fromage <i>mimolette</i>
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé et fromage au pesto rouge
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromage persillé à pâte rouge
	E 170	Carbonate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 200 - 202	Acide sorbique - sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé ; fromage en couches et fromage avec addition de produits alimentaires
	E 200 - 202	Acide sorbique - sorbate de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 234	Nisine	12,5	(29)	
	E 235	Natamycine	1 mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur)		Uniquement traitement en surface des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non prédécoupés
	E 239	Hexaméthylènetétramine	quantité résiduelle de 25 mg/kg exprimée en formaldéhyde		Uniquement fromage provolone
	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface
	E 460	Cellulose en poudre	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromage affiné en tranches et râpé
E 500(ii)	Carbonate acide de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromage au lait aigre	
E 504	Carbonates de magnésium	<i>quantum satis</i>			
E 509	Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
01.7.2	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)	Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure	
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>			
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(29) : Cette substance peut être présente naturellement dans certains fromages obtenus par des processus de fermentation.				
		(30) : Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.				
(83) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 3,2 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.						
01.7.3	Croûtes de fromage comestibles					
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	<i>quantum satis</i>	(67)		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(62)		
	E 160d	Lycopène	30			
	E 180	Lithol-rubine BK	<i>quantum satis</i>	(67)		
	E 160b(i)	Bixine de rocou	20	(94)		
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	(94)		
	(62) : La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
	(67) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.					
01.7.4	Fromages de lactosérum					
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement fromage en tranches, préemballé ; fromage en couches et fromage avec addition de produits alimentaires	
	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle	
	E 260	Acide acétique	<i>quantum satis</i>			
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>			
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>			
	E 460(ii)	Cellulose en poudre	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromage râpé et en tranches	
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>			
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.						
(30) : Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.						

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
01.7.5	Fromages fondus					
	Groupe I	Additifs				
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Uniquement fromages fondus aromatisés	
	E 100	Curcumine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés	
	E 102	Tartrazine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés	
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100	(33) (66)	Uniquement fromages fondus aromatisés	
	E 122	Azorubine, carmoisine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés	
	E 160e	β -apocaroténal-8' (C 30)	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés	
	E 161b	Lutéine	100	(33)	Uniquement fromages fondus aromatisés	
	E 160d	Lycopène	5		Uniquement fromages fondus aromatisés	
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>			
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>			
	E 160b(i)	Bixine de rocou	15	(94)		
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	8	(94)		
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2 000	(1) (2)		
	E 234	Nisine	12,5	(29)		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)		
	E 427	Gomme cassia	2 500			
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)		
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
	(29) : Cette substance peut être présente naturellement dans certains fromages obtenus par des processus de fermentation.					
	(33) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.					
	(66) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					
	(94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.7.6	Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits non affinés aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement produits non affinés aromatisés
	E 1105	Lysozyme	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits affinés
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	125		Uniquement produits persillés à pâte rouge
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	8		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits persillés à pâte rouge
	E 170	Carbonate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits affinés
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement produits non affinés ; produits affinés en tranches, préemballés ; produits affinés en couches et produits affinés avec addition de produits alimentaires
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 234	Nisine	12,5	(29)	Uniquement produits affinés et fondus
	E 235	Natamycine	1 mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur)		Uniquement traitement externe des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non prédécoupés
	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	Uniquement produits non affinés
	E 460	Cellulose en poudre	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits affinés et non affinés râpés et en tranches
	E 504	Carbonates de magnésium	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits affinés
	E 509	Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits affinés
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium – silicates, silicate de magnésium, talc	10 000	(1)	Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits affinés
	(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
	(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
	(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
	(29) : Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.				
	(30) : Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.8	Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2 000	(1) (2)	Uniquement succédanés de fromage à base de protéines
	E 251 - 252	Nitrates	150	(30)	Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	<i>quantum satis</i>		Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement succédanés de crème fouettée
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	Uniquement succédanés de fromages fondus
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30 000	(1) (4)	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	50 000	(1) (4)	Uniquement blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques
	E 432 - 436	Polysorbates	5 000	(1)	Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	Uniquement succédanés de crème
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	20 000	(1)	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	500		Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1 000		Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	3 000	(1)	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	Uniquement succédanés de lait et de crème ; blanchisseurs de boissons
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)	Uniquement succédanés de fromage en tranches ou râpés et succédanés de fromages fondus ; blanchisseurs de boissons
	(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
	(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
	(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
	(30) : Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
01.9	Caséinates alimentaires				
	E 170	Carbonate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 380	Citrate de triammonium	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Carbonates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Carbonates d'ammonium	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Carbonates de magnésium	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Hydroxyde de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 525	Hydroxyde de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 526	Hydroxyde de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 527	Hydroxyde d'ammonium	<i>quantum satis</i>		
E 528	Hydroxyde de magnésium	<i>quantum satis</i>			
02.	Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles				
02.1.	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)				
	E 100	Curcumine	<i>quantum satis</i>		Uniquement matières grasses
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement matières grasses
	E 160b(i)	Bixine de rocou	10		Uniquement matières grasses
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 306	Extrait riche en tocophérols	<i>quantum satis</i>		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 307	Alpha-tocophérol	<i>quantum satis</i>		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 307	Alpha-tocophérol	200		Uniquement huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives
	E 308	Gamma-tocophérol	<i>quantum satis</i>		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 309	Delta-tocophérol	<i>quantum satis</i>		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 310 - 320	Gallates de propyle, BHQT et BHA,	200	(1) (41)	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de produits alimentaires subissant un traitement thermique ; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
02.1.	E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	100	(41)	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de produits alimentaires subissant un traitement thermique ; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton
	E 322	Lécithines	30 000		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 392	Extraits de romarin	30	(41) (46)	Uniquement huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) (46)	Uniquement huiles de poisson et huile d'algue ; saindoux, graisses de bœuf, de volaille, de mouton et de porc ; matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de produits alimentaires subissant un traitement thermique ; huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olives
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	10 000		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
	(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.				
	(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.				
02.2	Émulsions de matières grasses et d'huiles essentiellement du type eau dans huile				
02.2.1	Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres				
E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>			À l'exception du beurre à base de lait de brebis et de chèvre
E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>			Uniquement beurre de crème acide
E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)		Uniquement beurre de crème acide
	(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
	(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
02.2.2	Autres émulsions de matières grasses et d'huiles, y compris les matières grasses tartinables et émulsions liquides				
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	<i>quantum satis</i>		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		
	E 160b (i)	Bixine de rocou	10		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2 000	(1) (2)	Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (2)	Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	100		Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement matières grasses tartinables
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	100		Uniquement matières grasses tartinables, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	Uniquement matières grasses tartinables dont la teneur en matières grasses est inférieure à 80 %
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	3 000		
	E 432 - 436	Polysorbates	10 000	(1)	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4 000		Uniquement matières grasses tartinables, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % et produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 % ; émulsions liquides d'huiles végétales destinées à la vente au consommateur final, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 70%.
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10 000		Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie	
E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5 000		Uniquement émulsions de matières grasses pour friture	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
02.2.2	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	10 000	(1)		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	10 000	(1)		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	30 000	(1)	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture	
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût, uniquement dans les matières grasses autres que laitières	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
	(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.					
	(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique					
02.3	Huiles végétales à vaporiser					
	Groupe I	Additifs				
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30 000	(1) (4)	Uniquement émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie	
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) (46)	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de produits alimentaires subissant un traitement thermique	
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	30 000	(1)	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie	
	E 943a	Butane	<i>quantum satis</i>		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol	
	E 943b	Isobutane	<i>quantum satis</i>		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol	
	E 944	Propane	<i>quantum satis</i>		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
	(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.					
	(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
03	Glaces de consommation				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(75)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	(25)	
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20		
	E 160d	Lycopène	40		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	3 000		Uniquement glaces de consommation à l'eau
	E 427	Gomme cassia	2 500		
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	3 000		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	500	(1)	
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		Uniquement gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée
	E 950	Acésulfame-K	800		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	800		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	320		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	26		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	800	(11)b (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 964	Sirop de polyglycitol	200 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
03	E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(25) : Les quantités de chacun des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.			
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(60) : exprimés en équivalents stéviols			
(75) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques : 30 mg/kg.					
04	Fruits et légumes				
04.1	Fruits et légumes non transformés				
04.1.1	Fruits et légumes frais entiers				
	E 172	Oxydes et hydroxydes de fer	6		Uniquement comme amplificateurs de contraste pour le marquage des agrumes, des melons et des grenades de manière à : — reproduire la totalité ou une partie des mentions qui sont obligatoires en vertu de la réglementation en vigueur, et/ou — indiquer facultativement la marque, la méthode de production, le code PLU, le code QR et/ou le code à barres
	E 200 – 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	20		Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	10	(3)	Uniquement raisins de table, litchis frais (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles (<i>Vaccinium corymbosum</i>)
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement maïs doux emballé sous vide
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	50		Uniquement traitement en surface des agrumes
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	10		Uniquement pour les agrumes, les melons et les grenades de manière à : — reproduire la totalité ou une partie des mentions qui sont obligatoires en vertu de la réglementation en vigueur, et/ou — indiquer facultativement la marque, la méthode de production, le code PLU, le code QR et/ou le code à barres

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.1.1	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, ananas, bananes, papayes, mangues, avocats et grenades
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	<i>quantum satis</i>	(1)	Uniquement fruits frais, traitement en surface
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, Ananas, bananes, mangues, avocats et grenades et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 902	Cire de candelilla	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, Ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, Ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 905	Cire microcristalline	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface des melons, papayes, mangues, avocats et ananas
	E 914	Cire de polyéthylène oxydée	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
	(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
04.1.2	Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés				
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement pommes de terre pelées
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	300	(3)	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	800	(3)	Uniquement pulpe de raifort
	E 296	Acide malique	<i>quantum satis</i>		Uniquement pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation.
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 302	Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.1.2	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 401	Alginate de sodium	2 400	(82)	Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, destinés à la vente au consommateur final
	E 501	Carbonate de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés et pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
			(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.		
		(82) : Ne peut être utilisé qu'en combinaison avec le E 302, l'un et l'autre en tant qu'agents de glaçage, la quantité de E 302 dans l'aliment final ne dépassant pas 800 mg/kg.			
4.1.3	Fruits et légumes congelés				
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs, y compris champignons et légumineuses blanches
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement pommes de terre congelées et surgelées
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		
		(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2	Fruits et légumes transformés				
04.2.1	Fruits et légumes séchés				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de produits alimentaires déshydratés dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AG	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement fruits séchés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement noix de coco séchées
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs transformés, y compris les légumineuses
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement champignons séchés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	150	(3)	Uniquement gingembre séché
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement tomates séchées
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	400	(3)	Uniquement légumes blancs séchés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	500	(3)	Uniquement fruits et fruits à coque séchés, à l'exclusion des pommes, poires, bananes, abricots, pêches, raisins, prunes et figes séchés
E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	600	(3)	Uniquement pommes et poires séchées	
E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	1 000	(3)	Uniquement bananes séchées	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.1	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	2 000	(3)	Uniquement abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2 000		Uniquement fruits séchés, comme agent d'enrobage
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
	(34) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.				
04.2.2	Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure				
	Groupe I	Additifs			
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AG	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		Uniquement légumes (à l'exception des olives)	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.2	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 200 - 202	Acide sorbique - sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	À l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure
	E 220- 228	Anhydride sulfureux - sulfites	500	(3)	Uniquement poivrons jaunes conservés dans la saumure
	E 579	Gluconate ferreux	150	(56)	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 585	Lactate ferreux	150	(56)	Uniquement champignon <i>Albatrellus ovinus</i> utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation
	E 950	Acésulfame-K	200		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 951	Aspartame	300		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 955	Sucralose	180		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	100	(1) (60)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 961	Néotame	10		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	(11)a (49) (50)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
	(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
	(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
	(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.				
	(34) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.				
	(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).				
	(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.				
	(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.				
	(56) : Exprimée en Fe.				
	(60) : exprimés en équivalents stéviols				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.3	Fruits et légumes en conserve				
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AG	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 102	Tartrazine	100		Uniquement- <i>processed mushy and garden peas</i> (pois immature en purée) (en conserve)
	E 133	Bleu brillant FCF	20		Uniquement- <i>processed mushy and garden peas</i> (pois immature en purée) (en conserve)
	E 142	Vert S	10		Uniquement- <i>processed mushy and garden peas</i> (pois immature en purée) (en conserve)
	E 127	Erythrosine	200		Uniquement cerises pour cocktails et cerises confites
	E 127	Erythrosine	150		Uniquement bigarreaux au sirop et pour cocktails
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	250	(3)	Uniquement tranches de citron en bocal
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement bigarreaux en bocal ; maïs doux emballé sous vide
	E 260	Acide acétique	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Acétate de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Acétates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Acétate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Acide malique	<i>quantum satis</i>		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.3	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Lactate de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Lactate de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Lactate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Tartrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Tartrates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	250		Uniquement légumineuses, champignons et artichauts
	E 410	Farine de graines de caroube	<i>quantum satis</i>		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 412	Gomme guar	<i>quantum satis</i>		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 415	Gomme xanthane	<i>quantum satis</i>		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 509	Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 512	Chlorure d'étain	25	(55)	Uniquement asperges blanches
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		
	E 579	Gluconate ferreux	150	(56)	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 585	Lactate ferreux	150	(56)	Uniquement champignon <i>Albatrellus ovinus</i> utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 951	Aspartame	1 000		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1 000	(51)	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
04.2.3	E 955	Sucralose	400		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 961	Néotame	32		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 969	Advantame	10		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.				
		(34) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.				
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).				
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.				
	(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.					
	(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.					
	(55) : Exprimée en Sn.					
	(56) : Exprimée en Fe.					
04.2.4	Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 5.4					
04.2.4.1	Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes					
	Groupe I	Additifs				
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>mostarda di frutta</i> (moutarde de fruits)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Uniquement <i>mostarda di frutta</i> (moutarde de fruits)	
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits	
	E 100	Curcumine	50		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement	
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges	
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement	
	E 104	Jaune de quinoléine	30	(61)	Uniquement <i>mostarda di frutta</i>	
	E 110	<i>Sunset Yellow FCF</i> /Jaune orange S	35	(61)	Uniquement <i>mostarda di frutta</i>	
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges	
	E 122	Azorubine, carmoisine	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	20	(61)	Uniquement <i>mostarda di frutta</i>	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.4.1	E 129	Rouge allura AG	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34)	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 150a	Caramel ordinaire	<i>quantum satis</i>		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 153	Charbon végétal médicinal	<i>quantum satis</i>		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E160e	β -apo-8'-caroténal (C 30)	100		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 172	Oxydes et hydroxydes de fer	<i>quantum satis</i>		Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement préparations de fruits et de légumes, y compris les préparations à base d'algues marines, les sauces à base de fruits, l'aspic, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve
E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement préparations à base d'algues marines, olives et préparations à base d'olives	
E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement betteraves rouges cuites	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.4.1	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement préparations à base d'olives
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement légumes blancs et champignons transformés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement fruits secs réhydratés et litchis, mostarda di frutta
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	300	(3)	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	800	(3)	Uniquement pulpe de raifort
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	800	(3)	Uniquement extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	(1) (4)	Uniquement préparations de fruits
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) (4)	Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4 000	(1) (4)	Uniquement enrobages pour produits végétaux
	E 392	Extraits de romarin	200	(46)	Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	5 000		
	E 432 - 436	Polysorbates	500	(1)	Lait de coco uniquement
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	2000	(1)	Uniquement <i>mostarda di frutta</i>
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	50	(52)	Succédanés d'œufs de poisson à base d'algues uniquement
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohesperidine DC	50		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	32		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement préparations à valeur énergétique réduite

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.4.1	E 969	Advantame	10		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(34) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.			
		(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(60) : exprimés en équivalents stéviols			
(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
04.2.4.2	Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16				
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectines	<i>quantum satis</i>		Uniquement compote de fruits autres que les pommes
	E 509	Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement compote de fruits autres que les pommes

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.5	Confitures, gelées, marmelades et produits similaires				
04.2.5.1	Confitures extra et gelées extra				
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement confitures, gelées, marmelades à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium ; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, marmelades
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, marmelades
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Acide malique	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Lactate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Tartrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Malates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectines	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1 000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(51)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400	(52)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	32		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	2		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 964	Sirop de polyglycitol	500 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.5.1	E 969	Advantame	10		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(60) : Exprimés en équivalents stéviols.			
04.2.5.2	Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons				
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 100	Curcumine	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(31) (66)	À l'exception de la crème de marrons
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
	E 142	Vert S	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
	E 160b(i)	Bixine de rocou	20	(94)	À l'exception de la crème de marrons
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	(94)	À l'exception de la crème de marrons
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
	E 160d	Lycopène	10	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 161b	Lutéine	100	(31)	À l'exception de la crème de marrons
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits/pâtes à tartiner similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, pâtes à tartiner, marmelades
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement produits à faible teneur en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre ; marmelades
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		
E 296	Acide malique	<i>quantum satis</i>			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.5.2	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Lactate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Tartrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Malates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 400 - 404	Acide alginique - alginates	10 000	(32)	
	E 406	Agar-agar	10 000	(32)	
	E 407	Carraghénanes	10 000	(32)	
	E 410	Farine de graines de caroube	10 000	(32)	
	E 412	Gomme guar	10 000	(32)	
	E 415	Gomme xanthane	10 000	(32)	
	E 418	Gomme Gellane	10 000	(32)	
	E 440	Pectines	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 493	Monolaurate de sorbitane	25		Uniquement marmelade en gelée
	E 509	Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Hydroxyde de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1 000	(51)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement gelées de fruits, comme exhausteur de goût
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	32		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
E 961	Néotame	2		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
04.2.5.2	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	
	E 964	Sirop de polyglycol	500 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 969	Advantame	10		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.				
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).				
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.				
		(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.				
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.				
		(31) : Maximum employés seuls ou en mélange avec, E 120, E 142, E 160d et E 161b.				
		(32) : Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.				
	(60) : exprimés en équivalents stéviols					
	(66) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					
(94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.						
04.2.5.3	Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes					
Groupe II	Colorants	<i>quantum satis</i>			À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>	
Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 100	Curcumine	<i>quantum satis</i>			À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>	
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(31)		À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>	
E 142	Vert S	100	(31)		À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>	
E 160b(i)	Bixine de rocou	20	(94)		À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>	
E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	(94)		À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>	
E 160d	Lycopène	10	(31)		À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>	
E 161b	Lutéine	100	(31)		À l'exception de la <i>crème de pruneaux</i>	
E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)		Autres pâtes à tartiner à base de fruits, marmelades	
E 200 - 213	Acide sorbique - sorbate de potassium ; acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)		Uniquement marmelades	
E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)		Autres pâtes à tartiner à base de fruits, marmelades	
E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	1000	(1) (2)		Uniquement <i>dulce de membrillo</i>	
E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)			
E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>				
E 296	Acide malique	<i>quantum satis</i>				
E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>				
E 327	Lactate de calcium	<i>quantum satis</i>				
E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.5.3	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Tartrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Malates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 400 - 404	Acide alginique - alginates	10 000	(32)	
	E 406	Agar-agar	10 000	(32)	
	E 407	Carraghénanes	10 000	(32)	
	E 410	Farine de graines de caroube	10 000	(32)	
	E 412	Gomme guar	10 000	(32)	
	E 415	Gomme xanthane	10 000	(32)	
	E 418	Gomme Gellane	10 000	(32)	
	E 440	Pectines	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Chlorure de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Hydroxyde de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51)	Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 961	Néotame	32		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 964	Sirup de polyglycitol	500 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.5.3	E 969	Advantame	10		Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(31) : Maximum employés seuls ou en mélange avec, E 120, E 142, E 160d et E 161b.			
		(32) : Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.			
		(60) : exprimés en équivalents stéviols			
		(94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.			
04.2.5.4	Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque				
	Groupe I	Additifs			
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (41)	Uniquement fruits à coque transformés
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1), (4)	Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	
		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.					
	(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
04.2.6	Produits de pommes de terre transformés				
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	<i>quantum satis</i>		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
	E 160b(i)	Bixine de rocou	10	(94)	Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	10	(94)	Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2 000	(1) (2)	Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre pré-frites
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	400	(3)	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	25	(1)	Uniquement pommes de terre déshydratées
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Y compris les pommes de terre pré-frites congelées et surgelées
	E 392	Extraits de romarin	200	(46)	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
	(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
	(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
	(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
	(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.				
	(94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05	Confiseries				
05.1	Produits de cacao et de chocolat				
	Groupe I	Additifs			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 170	Carbonate de calcium	70 000	(*)	
	E 322	Lécithines	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Acide citrique	5 000		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	5 000		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 422	Glycérol	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectines	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10 000		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5 000		
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10 000		
	E 500 - 504	Carbonates	70 000	(*)	
	E 524 - 528	Hydroxydes	70 000	(*)	
	E 530	Oxyde de magnésium	70 000	(*)	
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	500		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	270	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.1	E 969	Advantame	20		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(*) E 170, E 500 - 504, E 524 - 528 et E 530 : 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium.			
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(60) : exprimés en équivalents stéviols			
05.2	Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 et E 440 ne peuvent pas être utilisés dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent arrêté, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de produits alimentaires déshydratés dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(72)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25)	À l'exception des fruits et légumes confits
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25) (72)	À l'exception des fruits et légumes confits
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Uniquement fruits et légumes confits
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(72)	Uniquement fruits et légumes confits
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao ou de fruits secs, de lait ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement fruits cristallisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement bonbons durs et sucettes, bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows, réglisse, nougat, massapain, microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.2	E 104	Jaune de quinoléine	30	(61)	A l'exception des fruits et légumes confits ; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations.
	E 104	Jaune de quinoléine	30	(61)	Uniquement fruits et légumes confits
	E 104	Jaune de quinoléine	300	(61)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	35	(61)	A l'exception des fruits et légumes confits ; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations.
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	10	(61)	Uniquement fruits et légumes confits
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	50	(61)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations
	E124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	20	(61)	A l'exception des fruits et légumes confits ; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations.
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	Uniquement fruits et légumes confits
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50	(61)	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations
	E 160b(i)	Bixine de rocou	30	(94)	
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	25	(94)	
	E 160d	Lycopène	30		
	E 173	Aluminium	<i>quantum satis</i>		Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
	E 174	Argent	<i>quantum satis</i>		Uniquement enrobage de confiseries
	E 175	Or	<i>quantum satis</i>		Uniquement enrobage de confiseries
	E 200 - 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates	1 500	(1) (2)(5)	À l'exception des fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
	E 297	Acide fumarique	1 000		Uniquement confiseries au sucre

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.2	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement confiseries au sucre, à l'exception des fruits confits
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	(1) (4)	Uniquement fruits confits
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	1 500		Uniquement confiseries au sucre
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	Uniquement confiseries au sucre
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10 000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	320		Uniquement pour l'impression sur des confiseries à enrobage dur personnalisées ou promotionnelles
	E 459	Bêta-cyclodextrine	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000		Uniquement confiseries au sucre
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2 000		Uniquement confiseries au sucre
	E 476	Polycinoléate de polyglycérol	5 000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		Uniquement confiseries au sucre
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	Uniquement confiseries au sucre
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	Uniquement confiseries au sucre
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10 000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 520 - 523	Sulfates d'aluminium	200	(1) (38)	Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
	E 520 - 523	Sulfates d'aluminium	200	(1) (38)	Uniquement cerises confites
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	Uniquement traitement en surface
	E 551 - 553	Dioxyde de silicium - silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	Uniquement traitement en surface
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	500		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2 000		Uniquement comme agent d'enrobage pour confiseries au sucre
	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.2	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	270	(1) (60)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200 000		Uniquement produits à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	800 000		Uniquement pâtes à mâcher sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	990 000		Uniquement bonbons durs sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	200		Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	15		Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	330	(1) (60)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.2	E 961	Néotame	32		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	300	(52)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	≥ 3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	600 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1 000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.2	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	350	(1) (60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Uniquement confiseries dures à valeur énergétique réduite (bonbons et sucettes) Uniquement confiseries tendres à valeur énergétique réduite (bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows) Uniquement réglisse à valeur énergétique réduite Uniquement nougat à valeur énergétique réduite Uniquement massepain à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	32		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2 500		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	6 000		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	3 000	(52)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	2 400		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	2000	(1) (60)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	200		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	3		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2 500	(11)a (49) (50)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	60		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1 000		Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	670	(1) (60)	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65		Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20		Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.2	E 1204	Pullulan	<i>quantum satis</i>		Uniquement microconfiseries sous forme de films destinées à rafraîchir l'haleine
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(5): E 214 – 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.			
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(25) : Les quantités des colorants, E 122, et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.			
		(38) : Exprimée en aluminium.			
		(60) : exprimés en équivalents stéviols			
		(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.			
(72) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques : 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.					
(94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.					
05.3	Chewing-gum				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25) (73)	
Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits sans sucres ajoutés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.3	E 104	Jaune de quinoléine	30	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	
	E 160d	Lycopène	300		
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)	
	E 297	Acide fumarique	2 000		
	E 310 - 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	<i>quantum satis</i>	(1) (4)	
	E 392	Extraits de romarin	200	(46)	
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	5 000		
	E 416	Gomme Karaya	5 000		
	E 432 - 436	Polysorbates	5 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	2 000	(1)	
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	
	E 551	Dioxyde de silicium	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface
	E 552	Silicate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface
	E 553a	Silicate de magnésium	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface
	E 553b	Talc	<i>quantum satis</i>		
	E 650	Acétate de zinc	1 000		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	100		
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	1 200	(47)	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2 000		Uniquement comme agent d'enrobage

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.3	E 927b	Carbamide	30 000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	800	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 951	Aspartame	2 500	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 955	Sucralose	1200	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	150	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 957	Thaumatine	10	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	3	(12)	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 969	Advantame	200		Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 950	Acésulfame-K	2 000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	5 500		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	1 200	(52)	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	3 000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	3300	(1) (60)	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	250		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2 000	(11)a (49) (50)	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200 000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	400		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	<i>quantum satis</i>		
					(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
					(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
					(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
				(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.	
				(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).	
				(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
				(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
				(12) : Si les additifs E 950, E 951, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	
				(25) : Les quantités des colorants, E 122, et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.	
				(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
				(47) : La quantité maximale s'applique à toutes les utilisations régies par le présent texte.	
				(60) : exprimés en équivalents stéviols	
				(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
				(73) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques : 300 mg/kg.	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.4	Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(73)	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25)	Uniquement fourrage
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25) (73)	Uniquement fourrage
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement sauce
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	Uniquement fourrage
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	35	(61)	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	35	(61)	Uniquement fourrage
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	55	(61)	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	55	(61)	Uniquement fourrage
	E 160b(i)	Bixine de rocou	80	(94)	Uniquement décorations et enrobages
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	(94)	Uniquement décorations et enrobages
	E 160d	Lycopène	30		À l'exception de l'enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 160d	Lycopène	200		Uniquement enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 173	Aluminium	<i>quantum satis</i>		Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
	E 174	Argent	<i>quantum satis</i>		Uniquement décorations de chocolats
	E 175	Or	<i>quantum satis</i>		Uniquement décorations de chocolats
	E 200 – 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces ; produits similaires)
	E 200 - 219	Acide sorbique – sorbate de potassium ; acidebenzoïque - benzoates ; p-hydroxybenzoates	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	40	(3)	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces ; produits similaires)	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.4	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100	(3)	Uniquement fourrages à base de fruits pour pâtisserie
	E 297	Acide fumarique	1 000		
	E 297	Acide fumarique	2 500		Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3 000	(1) (4)	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	2 000	(1)	Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	Uniquement sauces
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	1 500		
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	5 000		Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 416	Gomme Karaya	5 000		Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octé-nylsuccinique (OSA)	10 000		Uniquement glaçages sucrés
	E 427	Gomme cassia	2 500		Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10 000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000		
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2 000		
	E 476	Polycinoléate de polyglycérol	5 000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	30 000		Uniquement nappages fouettés pour desserts autres que la crème
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10 000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
E 903	Cire de carnauba	500		Uniquement comme agent d'enrobage	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.4	E 903	Cire de carnauba	200		Comme agent d'enrobage uniquement pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2 000		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	1 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement bombes de crème aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	300	(52)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1 000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1 000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	330	(1) (60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
E 950	Acésulfame-K	500		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 951	Aspartame	2 000		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
05.4	E 955	Sucralose	800		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatococine	50		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	270	(1) (60)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement sauces
	E 951	Aspartame	350		Uniquement sauces
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	Uniquement sauces
	E 955	Sucralose	450		Uniquement sauces
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement sauces
	E 961	Néotame	12		Uniquement sauces
	E 961	Néotame	2		Uniquement sauces comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	Uniquement sauces
	E 969	Advantame	4		Uniquement sauces
	(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.					
(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.					
(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
(5): E 214 – 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.					
(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.					
(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.					
(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.					
(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).					
(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.					
(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.					
(25): Les quantités des colorants, E 122, et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.					
(60) : exprimés en équivalents stéviols					
(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
(73): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.					
(94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
06	Céréales et produits céréaliers				
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons				
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	30	(3)	Uniquement sagou et orge perlée
	E 553b	Talc	<i>quantum satis</i>		Uniquement riz
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
06.2	Farines et autres produits de minoterie; amidons et féculés				
06.2.1	Farines				
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 500	(1) (4)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	Uniquement farine fermentante
	E 450 (ix)	Dihydrogénéno-diphosphate de magnésium	15 000	(4)(81)	Uniquement farine fermentante
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 920	L-cystéine	<i>quantum satis</i>		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
(81): La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 — 452.					
06.2.2	Amidons et féculés				
	Groupe I	Additifs			
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	À l'exception des amidons et féculés dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
06.3	Céréales pour petit-déjeuner				
Groupe I	Additifs				
Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			Uniquement céréales pour petit-déjeuner autres que les céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>			Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
06.3	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	200	(53)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 150c	Caramel ammoniacal	<i>quantum satis</i>		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	200	(53)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 163	Anthocyanes	200	(53)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement céréales précuites
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10 000		Uniquement céréales pour petit-déjeuner du type "Granola" (mélange d'avoine d'amande et de miel)
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 950	Acésulfame-K	1 200		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	330	(1) (60)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 961	Néotame	32		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions		
06.3	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés		
	E 964	Sirop de polyglycitol	200 000		Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés		
	E 969	Advantame	10			Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
							(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
							(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
							(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.
							(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
							(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).
							(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.
							(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
(53): Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.							
(60) : exprimés en équivalents stéviols							
06.4	Pâtes alimentaires						
06.4.1	Pâtes fraîches						
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>				
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>				
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>				
	E 322	Lécithines	<i>quantum satis</i>				
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>				
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	<i>quantum satis</i>				
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>				
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>				
06.4.2	Pâtes sèches						
	Groupe I	Additifs			Uniquement pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique,		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
06.4.3	Pâtes fraîches précuites					
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>			
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>			
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>			
	E 322	Lécithines	<i>quantum satis</i>			
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>			
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	<i>quantum satis</i>			
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>			
E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>				
06.4.4	Gnocchi de pomme de terre					
	Groupe I	Additifs			À l'exception des gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés	
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1)		
	E 270	Acide lactique	quantum satis		Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés	
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	quantum satis		Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés	
	E 330	Acide citrique	quantum satis		Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés	
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	quantum satis		Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	quantum satis		Uniquement les gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés	
06.4.5	Farces pour pâtes (raviolis et produits similaires)					
	Groupe I	Additifs				
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1) (2)		
	E 392	Extraits de romarin	250	(41) (46)	Uniquement farces pour pâtes sèches	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.				
	(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
06.5	Nouilles				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 160b(i)	Bixine de rocou	20	(94)	
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	(94)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	2000	(4) (81)	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . (81) : La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 - 452. (94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.			
06.6	Pâte à frire				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	35	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	55	(61)	
	E 160b(i)	Bixine de rocou	50	(94)	Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	50	(94)	Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 200 – 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2 000	(1) (2)	
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	2 000	(1) (2)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	12 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	12 000	(4) (81)	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre. (4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . (61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (81) : La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 — 452. (94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
06.7	Céréales précuites ou transformées				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200 – 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	Uniquement <i>polenta</i>
	E 200 – 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2 000	(1) (2)	Uniquement <i>Semmelknödelteig</i>
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement céréales précuites
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		Uniquement riz à cuisson rapide
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		Uniquement riz à cuisson rapide
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	4 000	(2)	Uniquement riz à cuisson rapide
(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. (2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.					
07	Produits de boulangerie				
07.1.	Pain et petits pains				
	Groupe I	Additifs			À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
	E 200 – 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2 000	(1) (2)	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle, produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	3 000	(1) (6)	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	2 000	(1) (6)	Uniquement pain à valeur énergétique réduite, pain précuit et préemballé, <i>rolls</i> , <i>buns</i> , <i>tortilla</i> et <i>pita</i> préemballés, <i>pølsebrød</i> , <i>bolles</i> et <i>dansk flutes</i> préemballés
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	1 000	(1) (6)	Uniquement pain préemballé
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	Uniquement <i>soda bread</i> (pain utilisant le bicarbonate de sodium au lieu des levures)

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
07.1.	E 450	Diphosphates	12 000	(4)	Uniquement pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires
	E 450 (ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	15 000	(4)(81)	Uniquement pâte à pizza (surgelée ou réfrigérée) et «tortilla».
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	3 000	(1)	À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
	E 483	Tartrate de stéaryle	4 000		À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
					(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
					(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
					(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
				(6) : La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.	
07.1.1	Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel				
	E 260	Acide acétique	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Acétate de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Acétates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Acétate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lécithines	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Lactate de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Lactate de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Lactate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
07.1.2	Pain courant français, friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek				
	E 260	Acide acétique	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Acétates de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Acétates de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Acétate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lécithines	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Lactate de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Lactate de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Lactate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>			
07.2	Produits de boulangerie fine				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(25)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(25) (76)	
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	10		
	E 160d	Lycopène	25		
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2 000	(1) (2)	Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement biscuits secs
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	2 000	(1) (6)	Uniquement produits de boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
07.2	E 450 (ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	15 000	(4)(81)	
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	2 000		
	E 432 - 436	Polysorbates	3 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		
	E 481- 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 483	Tartrate de stéaryle	4 000		
	E 491- 495	Esters de sorbitane	10 000	(1)	
	E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	1 000	(38)	Uniquement scones et génoiserie
	E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	400	(38)	Uniquement gâteaux de type génoise composés de segments colorés contrastés assemblés à l'aide de confiture ou de gelée à tartiner et enrobés d'une pâte aromatisée à base de sucre (la quantité maximale s'applique uniquement à la partie génoise du gâteau)
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 902	Cire de candelilla	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 950	Acésulfame-K	2 000		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	800	(52)	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
E 961	Néotame	60		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
07.2	E 950	Acésulfame-K	2 000		Uniquement “E ß oblaten” (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - enrobage de papier comestible
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement “E ß oblaten” (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - enrobage de papier comestible
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	800	(52)	Uniquement “E ß oblaten” (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - enrobage de papier comestible
	E 955	Sucralose	800		Uniquement “E ß oblaten” (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - enrobage de papier comestible
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	330	(1) (60)	Uniquement “E ß oblaten” (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - enrobage de papier comestible
	E 961	Néotame	60		Uniquement “E ß oblaten” (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - enrobage de papier comestible
	E 962	Sel d’aspartame-acésulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Uniquement “E ß oblaten” (pâtes à tartiner à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés) - enrobage de papier comestible
	E 969	Advantame	10		Uniquement E ß oblaten — enrobage de papier comestible
	E 964	Sirop de polyglycitol	300 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(2): La quantité maximale s’applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

(4) : La quantité maximale est exprimée en P₂O₅.

(6) : La présence d’acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.

(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.

(49): Les quantités maximales d’utilisation sont dérivées des quantités maximales d’utilisation de ses constituants, l’aspartame (E 951) et l’acésulfame-K (E 950).

(50): Les quantités applicables tant à l’aspartame (E 951) qu’à l’acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l’utilisation du sel d’aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

(51): Les quantités maximales d’utilisation sont exprimées en acide libre.

(52): Les quantités maximales d’utilisation sont exprimées en imide libre.

(25) : Les quantités des colorants, E 122, et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.

(38) : Exprimée en aluminium.

(46) : Somme du carnosol et de l’acide carnosique

(60) : Exprimés en équivalents stéviols.

(76) : Quantité maximale d’aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.

(81) : La quantité totale de phosphates ne doit pas dépasser le niveau maximal pour E 338 — 452.

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
08	Viandes				
08.1	Viandes fraîches autres que les préparations de viandes				
	E 129	Rouge allura AG	<i>quantum satis</i>		Uniquement aux fins du marquage de salubrité
	E 133	Bleu brillant FCF	<i>quantum satis</i>		Uniquement aux fins du marquage de salubrité
	E 155	Brun HT	<i>quantum satis</i>		Uniquement aux fins du marquage de salubrité
08.2	Préparations de viandes				
	E 100	Curcumine	20		Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100	(66)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande ; dans ces produits, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique, produits de type merguez, <i>salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici</i> et <i>pljeskavice..</i>
	E 129	Rouge allura AG	25		Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande; dans ces produits, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique.
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande; dans ces produits, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique, produits de type merguez, <i>salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i> .
	E 160b(i)	Bixine de rocou	20	(94)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande.
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	(94)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> contenant au minimum 6 % de céréales et <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande.
	E 160c	Extrait de paprika	10		Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca, buti-farra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzou- kaki</i> et <i>kebab</i>
	E 162	Rouge de betterave	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits de type merguez, <i>salsicha fresca, buti-farra fresca, longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	450	(1) (3)	Uniquement <i>breakfast sausages; burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	450	(1) (3)	Uniquement <i>salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca</i>
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie)</i> et <i>golonka peklowana</i>

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
08.2	E 260	Acide acétique	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 261	Acétate de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 262	Acétates de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 263	Acétate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 302	Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 325	Lactate de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 326	Lactate de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 327	Lactate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations de viandes hachées fraîches préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>gehakt</i> , préparations de viande hachée fraîche préemballées et préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement <i>breakfast sausages</i> (dans ce produit, la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui lui confère son aspect caractéristique), jambon de Noël gris salé finlandais, <i>burger meat</i> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, bílá klobása, vinná klobása, sváteční klobása, syrová klobása</i> et broches à rotation verticale de viandes congelées obtenues à partir de mouton, d'agneau, de veau et/ou de bœuf traitées avec un assaisonnement liquide ou obtenues à partir de viandes de volailles traitées avec ou sans assaisonnement liquide, utilisées seules et/ou combinées, tranchées et/ou hachées, et destinées à être rôties par un exploitant du secteur alimentaire puis consommées par le consommateur final.
E 401	Alginate de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et <i>souvlaki</i>	
E 402	Alginate de potassium	<i>quantum satis</i>	E 402	Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et <i>souvlaki</i>	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
08.2	E 403	Alginate d'ammonium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et <i>souvlaki</i>
	E 404	Alginate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et <i>souvlaki</i>
	E 407	Carraghénanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et <i>souvlaki</i>
	E 407a	Algues <i>Euchema</i> transformées	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et <i>souvlaki</i>
	E 410	Farine de graines de caroube	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et <i>souvlaki</i>
	E 412	Gomme guar	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et <i>souvlaki</i>
	E 413	Gomme adragante	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et <i>souvlaki</i>
	E 415	Gomme xanthane	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> et <i>souvlaki</i>
	E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations de viandes de volaille, <i>mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići</i> et <i>pljeskavice</i>
	E 553b	Talc	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface des saucisses
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab</i> et <i>seftalia</i>
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés, <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab</i> et <i>seftalia</i>
(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.					
(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.					
(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
(7) : Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou en NaNO ₃ .					
(66) : Q u a n t i t é maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					
94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
08.3	Produits à base de viande				
08.3.1	Produits à base de viande non traitées thermiquement				
	Groupe I	Additifs			
	E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses
	E 100	Curcumine	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>pasturmas</i> (préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert)
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>pasturmas</i> (préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert)
	E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S	15		Uniquement <i>sobrasada</i>
	E 120	Acide carminique, carmin	50		Uniquement les spécialités traditionnelles de salaisons à base d'abats de porc et de bœuf suivantes: groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole et paleron de bœuf à la créole. Ces produits sont consommés après dessalage et cuisson.
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100		Uniquement saucisses
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100	(66)	Uniquement saucisses
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	200		Uniquement saucisse de <i>chorizo/salchichon</i>
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>pasturmas</i>
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	<i>quantum satis</i>	(66)	Uniquement <i>pasturmas</i>
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochénille A	50		Uniquement saucisse de <i>chorizo/salchichon</i>
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement saucisses
	E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses
	E 160b(i)	Bixine de rocou	20	(94)	Uniquement saucisse de <i>chorizo, salchichon, pasturmas</i> et <i>sobrasada</i>
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	(94)	Uniquement saucisse de <i>chorizo, salchichon, pasturmas</i> et <i>sobrasada</i>
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10		Uniquement saucisses
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		Uniquement saucisses
	E 200 - 219	Acide sorbique – sorbate de potassium ; acidebenzoïque - benzoates ; p-hydroxybenzoates	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
	E 235	Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses sèches et saucissons
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	
	E 251 - 252	Nitrates	150	(7)	
	E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée
	E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
08.3.1	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)		
	E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucissons secs	
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucissons secs	
	E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée	
	E 553b	Talc	<i>quantum satis</i>		Traitement en surface des saucisses	
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
		(7) : Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication.				
		(8) : mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur).				
		(9) : Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.				
		(13) : Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.				
		(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.				
	(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique					
	(66) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					
	(94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.					
08.3.2	Produits à base de viande traités thermiquement					
	Groupe I	Additifs			Sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészségben, libamáj tömbben</i>	
	E 100	Curcumine	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande	
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande	
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100	(66)	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande	
	E 129	Rouge allura AG	25		Uniquement <i>luncheon meat</i>	
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande	
	E 160a	Caroténoïdes	20		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande	
	E 160b(i)	Bixine de rocou	20	(94)	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande et <i>luncheon meat</i>	
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	(94)	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande et <i>luncheon meat</i>	
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande	
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
08.3.2	E 200 - 202 ; 214 -219	Acide sorbique – sorbate de potassium ; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement pâté
	E 200 - 202	Acide sorbique - sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement aspic
	E 200 - 219	Acide sorbique – sorbate de potassium ; acide benzoïque – benzoates ; p-hydroxy-benzoates	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement aspic
	E 235	Natamycine	1	(8)	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons secs
	E 243	Éthyl Lauroyl Arginate	160		À l'exclusion des saucisses émulsifiées, des saucisses fumées et des pâtes de foie
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7) (59)	À l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3,00)
	E 249 - 250	Nitrites	100	(7) (58) (59)	Uniquement produits à base de viande stérilisée (Fo > 3,00)
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 315	Acide érythorbique	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500	(9)	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement viande déshydratée
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement viandes d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	100	(46)	Uniquement saucissons secs
	E 392	Extraits de romarin	150	(46)	Uniquement viande déshydratée
	E 427	Gomme cassia	1 500		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1), (41)	Sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	4 000	(1)	Uniquement produits de viande hachée et en cubes en conserve	
E 553b	Talc	<i>quantum satis</i>		Uniquement traitement en surface des saucisses	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
08.3.2	E 959	Néohepéridine DC	5		Uniquement comme exhausteur de goût, sauf <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(7) : Quantité maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication.			
		(9) : Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.			
		(13) : Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		(58) : La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans mille conserves à une spore dans mille conserves).			
		(59) : Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.			
(66) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 1,5 mg/kg.					
(94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.					
08.3.3	Boyaux, enrobages et décorations pour viande				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i> (préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert)
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(78)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	<i>quantum satis</i>		Uniquement boyaux comestibles
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	<i>quantum satis</i>	(78)	Uniquement boyaux comestibles
	E 100	Curcumine	<i>quantum satis</i>		Uniquement partie externe comestible <i>pasturmas</i> (préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert)
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement partie externe comestible <i>pasturmas</i> (préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert)
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	<i>quantum satis</i>		Uniquement partie externe comestible <i>pasturmas</i> (préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert)
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	<i>quantum satis</i>	(78)	Uniquement partie externe comestible <i>pasturmas</i>
	E 160b(i)	Bixine de rocou	20	(94)	
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	(94)	
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>
	E 110	<i>Sunset Yellow FCF</i> /Jaune orange S	35	(61)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
08.3.3	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	55	(61)	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i>	
	E 160d	Lycopène	500		Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des <i>pasturmas</i> (préparation de viande de bœuf à la saumure et piment vert)	
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement boyaux comestibles	
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,6	
	E 200 - 202 ; 214 - 219	Acide sorbique - sorbate de potassium ; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4 000	(1) (4)	Uniquement enrobages pour viandes	
	E 339	Phosphates de sodium	12 600	(4) (89)	Uniquement dans les boyaux naturels pour saucisses	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
	(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
	(62) : La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
	(78) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					
	(89) : Le transfert dans le produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.					
	(94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
08.3.4	Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates				
08.3.4.1	Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants)				
	E 249 - 250	Nitrites	175	(39)	Uniquement <i>Wiltshire bacon</i> et produits similaires : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>Wiltshire bacon</i> et produits similaires : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 249 - 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>Wiltshire ham</i> et produits similaires : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 249 - 250	Nitrites	175	(39)	Uniquement <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> et produits similaires : immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> et produits similaires : immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.
	E 251 - 252	Nitrates	10	(39) (59)	Uniquement <i>cured tongue</i> : immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.
	E 251 - 252	Nitrates	300	(7)	Uniquement <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.
	E 249 - 250	Nitrites	150	(7)	Uniquement <i>bacon, filet de bacon</i> et produits similaires : le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
08.3.4.1	E 251 - 252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.	
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement Rohschinken, nassgepökelt et produits similaires : la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg ; vient ensuite la stabilisation/maturation.	
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39)	Uniquement Rohschinken, nassgepökelt et produits similaires : la durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg ; vient ensuite la stabilisation/maturation.	
		(7): Dose maximale ajoutée.				
		(39) : Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production.				
(40) : Sans nitrites ajoutés.						
(59) : Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.						
08.3.4.2	Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)					
	E 249 - 250	Nitrites	175	(39)	Uniquement dry cured bacon et produits similaires : salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.	
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement dry cured bacon et produits similaires : salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.	
	E 249 - 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement dry cured ham et produits similaires : salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.	
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement dry cured ham et produits similaires : salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.	
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires : salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.	
	E 249 - 250	Nitrites	100	(39)	Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois; uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado et cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
08.3.4.2	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (40) (59)	Uniquement jambon sec, jambon sel et autres pièces maturées séchées similaires: salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement Rohschinken, trockengepökelt et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement Rohschinken, trockengepökelt et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
		(39): Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production.			
(40): Sans nitrites ajoutés.					
(59): Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.					
08.3.4.3	Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)				
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement Rohschinken, trocken-/nassgepökelt et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours ; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(39) (59)	Uniquement Rohschinken, trocken-/nassgepökelt et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours ; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 249 - 250	Nitrites	50	(39)	Uniquement jellied veal et brisket: une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.
	E 251 - 252	Nitrates	10	(39) (59)	Uniquement jellied veal et brisket: une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.
	E 251 - 252	Nitrates	300	(40) (7)	Uniquement Rohwürste (Salami et Kantwurst): le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines inférieur à 1,7.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	Uniquement salchichón y chorizo tradicionales de larga curación et produits similaires : période de maturation d'au moins 30 jours.

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
08.3.4.3	E 249 - 250	Nitrites	180	(7)	Uniquement <i>vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poližan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš</i> et produits similaires: cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage.
	E 251 - 252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	Uniquement saucissons secs et produits similaires: saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7.
					(7) : Quantité maximale exprimée en NaNO ₂ ou en NaNO ₃ .
					(39) : Dose résiduelle maximale, teneur en résidus à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou en NaNO ₃ .
					(40) : Sans nitrites ajoutés. (59) : Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.
09	Poisson et produits de la pêche				
09.1	Poisson et produits de la pêche non transformés				
09.1.1	Poisson non transformé				
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement poissons non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 315	Acide érythorbique	1 500	(9)	Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés
	E 316	Érythorbate de sodium	1 500	(9)	Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement filets de poisson congelés et surgelés
					(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
					(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
				(9) : Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
09.1.2	Mollusques et crustacés non transformés					
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	150	(3) (10)	Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés ; crustacés des familles <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , et <i>aristeidae</i> , moins de 80 unités au kilo	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3) (10)	Uniquement crustacés des familles <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , et <i>aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités au kilo	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	300	(3) (10)	Uniquement crustacés des familles <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , et <i>aristeidae</i> , plus de 120 unités au kilo	
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>			
	E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>			
	E 302	Ascorbate de calcium	<i>quantum satis</i>			
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>			
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>			
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>			
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>			
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement mollusques et crustacés congelés et surgelés	
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	75		Uniquement crustacés congelés et surgelés	
	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	(90)	Uniquement chair de crustacés frais, congelés ou surgelés	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
	(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
	(10) : Quantités maximales dans les parties comestibles.					
	(90) : En tant que résidu dans la chair.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon à base de <i>Theragra chalcogramma</i> , de <i>Pollachius virens</i> ou de <i>Clupea harengus</i>
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(84)	Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon
	E 100	Curcumine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 102	Tartrazine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orangé S	200	(63)	Uniquement dans les substituts de saumon à base de <i>Theragra chalcogramma</i> , de et <i>Pollachius virens</i> ou de <i>Clupea harengus</i>
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100	(35) (85)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 122	Azorubine, carmoisine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	200	(63)	Uniquement dans les substituts de saumon à base de <i>Theragra chalcogramma</i> , de et <i>Pollachius virens</i> ou de <i>Clupea harengus</i>
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 142	Vert S	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 151	Noir brillant PN	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 153	Charbon végétal médicinal	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 160b(i)	Bixine de rocou	10	(94)	Uniquement poisson fumé
	E 160b(i)	Bixine de rocou	30	(94)	Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon.
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	10	(94)	Uniquement poisson fumé
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	30	(94)	Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon.
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 160e	β -apocaroténal-8' (C 30)	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 161b	Lutéine	100	(35)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 170	Carbonate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	<i>quantum satis</i>		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 100	Curcumine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés précuits

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
09.2	E 102	Tartrazine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 122	Azorubine, carmoisine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 129	Rouge allura AG	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés précuits
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés précuits
	E 142	Vert S	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés précuits
	E 151	Noir brillant PN	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 153	Charbon végétal médicinal	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés précuits
	E 155	Brun HT	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés précuits
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés précuits
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés précuits
	E 160e	β -apocaroténal-8' (C 30)	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 161b	Lutéine	250	(36)	Uniquement crustacés précuits
	E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés précuits
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement crustacés précuits
	E 100	Curcumine	100	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement poisson fumé
	E 102	Tartrazine	100	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	100	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre- chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement poisson fumé
	E 151	Noir brillant PN	100	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 153	Charbon végétal médicinal	<i>quantum satis</i>		Uniquement poisson fumé
	E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement poisson fumé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement poisson fumé

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
09.2	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement poisson fumé
	E 160e	β -apocaroténal-8' (C 30)	100	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	<i>quantum satis</i>		Uniquement poisson fumé
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>	(37)	Uniquement poisson fumé
	E 160d	Lycopène	10		Uniquement substitués de saumon à base de <i>Theragra chalcogramma</i> , de <i>Pollachius virens</i> ou de <i>Clupea harengus</i>
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, crustacés précuits, surimi, poisson fumé
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Aspic
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Uniquement poisson séché et salé
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement produits de poisson et de la pêche en semi-conserve, y compris crustacés, mollusques, surimi et pâtes de poisson/crustacés; crustacés et mollusques cuits
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	6 000	(1) (2)	Uniquement <i>Crangon crangon</i> et <i>Crangon vulgaris</i> cuites
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement crustacés et mollusques cuits
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)	Uniquement crevettes cuites en saumure
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3) (10)	Uniquement crustacés et céphalopodes cuits
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	135	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristeidae</i> , moins de 80 unités au kilo
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	180	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristeidae</i> , entre 80 et 120 unités au kilo
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement poisson séché salé de la famille des gadidés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	270	(3) (10)	Uniquement crustacés cuits des familles <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> , <i>aristeidae</i> , plus de 120 unités au kilo
	E 251 - 252	Nitrates	500		Uniquement harengs au vinaigre et sprats
	E 315	Acide érythorbique	1 500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	1 500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
E 392	Extraits de romarin	15	(46)	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, d'une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %	
E 392	Extraits de romarin	150	(41) (46)	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, d'une teneur en matières grasses supérieure à 10 %	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
09.2	E 450	Diphosphates	5 000	(4), (79)	Uniquement poisson salé de la famille des gadidés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec
	E 451	Triphosphates	5 000	(4), (79)	Uniquement poisson salé de la famille des gadidés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec
	E 452	Polyphosphates	5 000	(4), (79)	Uniquement poisson salé de la famille des gadidés ayant été présalé par injection et/ou immersion dans une solution saumurée contenant au moins 18 % de sel et souvent soumis par la suite à un salage à sec
	E 950	Acésulfame-K	200		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 951	Aspartame	300		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 955	Sucralose	120		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 959	Néohespéridine DC	30		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 961	Néotame	10		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	(11)a	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
09.2	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, et mollusques et crustacés congelés et Surgelés
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	75		Uniquement poisson, crustacés et mollusques en conserve
(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.					
(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.					
(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.					
(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
(9) : Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.					
(10) : Quantités maximales dans les parties comestibles.					
(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.					
(35): Maximum employés seuls ou pour le mélange de E100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.					
(36): Maximum employés seuls ou pour le mélange de E100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.					
(37) : Maximum employés seuls ou pour le mélange de E100, E 102, E 120, , E 151, E 160e.					
(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.					
(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.					
(60) : exprimés en équivalents stéviols					
(63) : La quantité totale de E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
(79) : La quantité maximale s'applique à la somme de E 450, E 451 et E 452 utilisés séparément ou de manière combinée					
(84) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 4 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les substituts de saumon est de 5,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					
(85): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 2 mg/kg, uniquement dans les pâtes de poisson. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					
(94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
09.3	Œufs de poisson					
	Groupe I	Additifs			Uniquement œufs de poisson transformés	
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(86)	À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)	
	E 104	Jaune de quinoléine	200	(61)	À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	200	(61)	À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)	
	E 123	Amarante	30		À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)	
	E 123	Amarante	30	(68)	À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	200	(61)	À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)	
	E 160d	Lycopène	30		À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)	
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'œufs de poisson	
	E 284	Acide borique	4 000	(54)	Uniquement œufs d'esturgeon (caviar)	
	E 285	Tétraborate de sodium (borax)	4 000	(54)	Uniquement œufs d'esturgeon (caviar)	
	E 315	Acide érythorbique	1 500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve	
	E 316	Érythorbate de sodium	1 500	(9)	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
	(9) : Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.					
	(54) : Exprimée en acide borique.					
	(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
	(68) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante) : 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					
	(86) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) : 3 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les produits pasteurisés est de 50 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					
10	Œufs et ovoproduits					
10.1	Œufs non transformés					
	Les colorants alimentaires énumérés dans la partie B 1 de la présente annexe peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d'œuf ou pour leur estampillage					
10.2	Œufs transformés et ovoproduits					
	Les colorants alimentaires énumérés dans la partie B 1 de la présente annexe peuvent être utilisés pour la coloration décorative des coquilles d'œuf.					
	Groupe I	Additifs				
	E 200 – 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions		
10.2	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates	5 000	(1) (2)	Uniquement œufs liquides (blanc, jaune ou œuf entier)		
	E 234	Nisine	6,25		Uniquement œufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou œuf entier)		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10 000	(1) (4)	Uniquement œufs liquides (blanc, jaune ou œuf entier)		
	E 392	Extraits de romarin	200	(46)			
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	1 000				
	E 520 - 523	Sulfates d'aluminium	30	(1) (38)	Uniquement blanc d'œuf		
	E 520	Sulfate d'aluminium	25	(38)	Blanc d'œuf liquide pour œufs en neige uniquement		
	E 553b	Talc	5 400		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés		
	E 903	Cire de carnauba	3 600		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés		
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés		
	E 1505	Citrate de triéthyle	<i>quantum satis</i>				
							(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
							(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .							
(38) : Exprimée en aluminium							
(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.							
11	Sucres, sirops, miel et édulcorants de table						
11.1	Sucres et sirops						
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	10	(3)	Uniquement sucres, à l'exception du sirop de glucose		
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	20	(3)	Uniquement sirop de glucose, déshydraté ou non		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10 000	(4)	Uniquement produits alimentaires séchées en poudre		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées		
	E 551 - 553	Dioxyde de silicium — silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)	Uniquement produits alimentaires séchées en poudre		
	E 551 - 553	Dioxyde de silicium — silicates	10 000	(1)		Uniquement produits alimentaires séchées en poudre	
							(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
							(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .							

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
11.2	Autres sucres et sirops				
	Groupe I	Additifs			
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	40	(3)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	70	(3)	Uniquement mélasses
	(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
11.3	Miel				
11.4	Édulcorants de table				
11.4.1	Édulcorants de table sous forme liquide				
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acésulfame-K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartame	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sucralose	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Thaumatine	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Néohespéridine DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60)	
	E 961	Néotame	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	<i>quantum satis</i>		
	E 200 - 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates; p-hydroxybenzoates	500	(1) (2)	Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 %
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Carraghénanes	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Farine de graines de caroube	<i>quantum satis</i>		
E 412	Gomme guar	<i>quantum satis</i>			
E 413	Gomme adragante	<i>quantum satis</i>			
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	<i>quantum satis</i>			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
11.4.1	E 415	Gomme xanthane	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Gomme Gellane	<i>quantum satis</i>		
	E 422	Glycérol	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectines	<i>quantum satis</i>		
	E 460(i)	Cellulose microcristalline, gel cellulosique	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Éthylméthylcellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique, gomme cellulosique	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Carbonates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glycine et son sel de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 969	Advantame	<i>quantum satis</i>		
(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.					
(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.					
(60) : exprimés en équivalents stéviols					
11.4.2	Édulcorants de table sous forme de poudre				
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acésulfame-K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartame	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sucralose	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Thaumatine	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Néohespéridine DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60)	
	E 961	Néotame	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Lactate de calcium	<i>quantum satis</i>		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
11.4.2	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Tartrates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 341	Phosphates de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Carraghénanes	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Farine de graines de caroube	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Gomme guar	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Gomme adragante	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Gomme xanthane	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Gomme Gellane	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectines	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Méthylcellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Éthylméthylcellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique, gomme cellulosique	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	50 000		
	E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Carbonates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000	(1)	
	E 551 - 553	Dioxyde de silicium — silicates	10 000	(1)	
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Gluconate de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Gluconate de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Gluconate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glycine et son sel de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 969	Advantame	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>		
E 1521	Polyéthylène glycol	<i>quantum satis</i>			
	(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
	(60) : exprimés en équivalents stéviols				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
11.4.3	Édulcorants de table sous forme de comprimés				
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acésulfame-K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartame	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sucralose	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Thaumatine	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Néohespéridine DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60)	
	E 961	Néotame	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Acide malique	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Tartrates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectines	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 460(i)	Cellulose microcristalline, gel cellulosique	<i>quantum satis</i>		
	E 460(ii)	Cellulose en poudre	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Méthylcellulose	<i>quantum satis</i>		
E 463	Hydroxypropylcellulose	<i>quantum satis</i>			
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	<i>quantum satis</i>			
E 465	Éthylméthylcellulose	<i>quantum satis</i>			
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique, gomme cellulosique	<i>quantum satis</i>			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
11.4.3	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	50 000		
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Carbonates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	<i>quantum satis</i>		
	E 551 - 553	Dioxyde de silicium — silicates	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Gluconate de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Gluconate de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Gluconate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glycine et son sel de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 641	L-leucine	50 000		
	E 969	Advantame	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	<i>quantum satis</i>		
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Polyéthylène glycol (60) : Exprimés en équivalents stéviols.	<i>quantum satis</i>		
12	Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques				
12.1	Sel et produits de substitution du sel				
12.1.1	Sel				
	E 170	Carbonate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10 000	(1) (4)	
	E 535 - 538	Ferrocyanures	20	(1) (57)	
	E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Carbonates de magnésium	<i>quantum satis</i>		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
12.1.1	E 511	Chlorure de magnésium	<i>quantum satis</i>		Uniquement sel marin	
	E 530	Oxyde de magnésium	<i>quantum satis</i>			
	E 534	Tartrate de fer	110	(92)		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000			
	E 551 - 553	Dioxyde de silicium — silicates	10 000			
	E 554	Silicate alumino-sodique	20 mg/kg dans le fromage après trans fert	(38)	Uniquement pour le sel destiné au traitement en surface des fromages affinés, produits relevant de la catégorie 01.7.2	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
		(57) : La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.				
		(38) : Exprimé en aluminium.				
	(92) : Exprimée par rapport à la matière sèche.					
12.1.2	Produits de substitution du sel					
	Groupe I	Additifs				
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10 000	(1) (4)		
	E 534	Tartrate de fer	110	(92)		
	E 535 - 538	Ferrocyanures	20	(1) (57)		
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	20 000			
	E 551 - 553	Dioxyde de silicium — silicates	20 000			
	E 620 - 625	Acide glutamique - glutamates	<i>quantum satis</i>			
	E 626 - 635	Ribonucléotides	<i>quantum satis</i>			
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
		(57) : La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.				
		(92) : Exprimée par rapport à la matière sèche.				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
12.2	Fines herbes, épices et assaisonnements				
12.2.1	Fines herbes et épices				
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	150	(3)	Uniquement cannelle (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>)
	E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits séchés
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits séchés
(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.					
12.2.2	Assaisonnements et condiments				
Groupe I	Additifs				
Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori (mélange d'épice de cuisine indienne)
Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(70)		Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500			Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(70)		Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
E 104	Jaune de quinoléine	10	(62)		Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
E 160d	Lycopène	50			
E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)		
E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)		Uniquement assaisonnements à base de jus d'agrumes
E 310 - 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	200	(1) (13)		
E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)		
E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	30 000	(1)		Uniquement assaisonnements
E 551 - 553	Dioxyde de silicium — silicates	30 000	(1)		Uniquement assaisonnements
E 620 - 625	Acide glutamique - glutamates	<i>quantum satis</i>			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
12.2.2	E 626 - 635	Ribonucléotides	<i>quantum satis</i>			
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
		(13) : Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.				
		(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.				
		(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.				
		(62) : La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (70) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques : 120 mg/kg.				
12.3	Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume)					
	Groupe I	Additifs				
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>			
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	170	(3)	Uniquement vinaigre de fermentation	
(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.						
12.4	Moutarde					
	Groupe I	Additifs				
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300			
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>			
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)		
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	50	(61)		
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	35	(61)		
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium ; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)		
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	250	(3)	À l'exception de la moutarde de Dijon	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	500	(3)	Uniquement moutarde de Dijon	
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)		
	E 950	Acésulfame-K	350			
E 951	Aspartame	350				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
12.4	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	320	(52)		
	E 955	Sucralose	140			
	E 959	Néohespéridine DC	50			
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	120	(1) (60)		
	E 961	Néotame	12			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)		
	E 969	Advantame	4			
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.				
		(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.				
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).				
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.				
	(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.					
	(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.					
	(60) : Exprimés en équivalents stéviols.					
	(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
12.5	Soupes, potages et bouillons					
	Groupe I	Additifs				
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50			
	E 160b(i)	Bixine de rocou	15	(94)		
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	10	(94)		
	E 160d	Lycopène	20			
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves)	
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
12.5	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3 000	(1) (4)	
	E 363	Acide succinique	5 000		
	E 392	Extraits de romarin	50	(46)	
	E 427	Gomme cassia	2 500		Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	Uniquement soupes et potages
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	2 000	(1)	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	110		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	110		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	110	(52)	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	45		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	40	(1) (60)	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	5		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	110	(11)b (49) (50)	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 969	Advantame	2		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(13) : Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		(60) : exprimés en équivalents stéviols			
		(94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
12.6	Sauces				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		À l'exclusion des sauces à base de tomates
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli ; à l'exclusion des sauces à base de tomates
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(65)	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli ; à l'exclusion des sauces à base de tomates
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Jaune de quinoléine	20	(64)	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli ; à l'exclusion des sauces à base de tomates
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	30	(64)	Uniquement pickles et piccalilli
	E 160b(i)	Bixine de rocou	30	(94)	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates.
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	30	(94)	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates.
	E 160d	Lycopène	50		À l'exclusion des sauces à base de tomates
	E 200 – 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2 000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200 – 202	Acide sorbique - sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %; sauces non émulsionnées
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 310 - 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) (13)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	75		Uniquement sauces émulsionnées
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) (46)	
	E 427	Gomme cassia	2 500		
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	8 000		
E 416	Gomme Karaya	10 000		Uniquement sauces émulsionnées	
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octé-nylsuccinique (OSA)	10 000			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
	E 432 - 436	Polysorbates	5 000	(1)	Uniquement sauces émulsionnées
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4 000		Uniquement sauces émulsionnées
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	Uniquement sauces émulsionnées
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	350		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	
	E 955	Sucralose	450		
	E 957	Thaumatine	5		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50		
	E 960a-960c	Glycosides de stéviol	120	(1) (60)	À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
	E 960a-960c	Glycosides de stéviol	175	(1) (60)	Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
	E 961	Néotame	12		
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantame	4		
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(41) : Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(13) : Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		(60) : exprimés en équivalents stéviols			
		(64) : La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III			
		(65) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.			
		(94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
12.7	Salades et pâtes à tartiner salées					
	Groupe I	Additifs				
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)		
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (salde +ingrédients d'origine animales ou végétales))	
	E 951	Aspartame	350		Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (salde +ingrédients d'origine animales ou végétales))	
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	160	(52)	Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (salde +ingrédients d'origine animales ou végétales))	
	E 955	Sucralose	140		Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (salde +ingrédients d'origine animales ou végétales))	
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (salde +ingrédients d'origine animales ou végétales))	
	E 961	Néotame	12		Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (salde +ingrédients d'origine animales ou végétales))	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b (49) (50)	Uniquement <i>Feinkostsalat</i> (salades traiteurs (salde +ingrédients d'origine animales ou végétales))	
	E 969	Advantame	4		Uniquement <i>Feinkostsalat</i>	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
	(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.					
	(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).					
	(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.					
	(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.					
12.8	Levures et produits de levures					
	Groupe I	Additifs				
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	<i>quantum satis</i>		Uniquement levure sèche et levure de boulangerie	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
12.9	Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	20	(61)	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 200 – 202	Acide sorbique - sorbate de potassium	2 000	(1) (2)	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement gélatine
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	Uniquement boissons à base de protéines végétales
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement produits à base de protéines végétales, uniquement comme exhausteur de goût
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.					
(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources ; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.					
(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
13	Produits alimentaires destinées à une alimentation particulière				
13.1	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge				
	PARTIE INTRODUCTIVE, S'APPLIQUE À TOUTES LES SOUS-CATÉGORIES.				
		Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux produits alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.			
		Les additifs E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c et E 1450 doivent être utilisés conformément à la réglementation en vigueur.			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
13.1.1	Préparations pour nourrissons				
	Note : l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés.				
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		Uniquement forme L(+)
	E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	10		
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	(16)	
	E 307	Alpha-tocophérol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocophérol	10	(16)	
	E 309	Delta-tocophérol	10	(16)	
	E 322	Lécithines	1 000	(14)	
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	2 000	(43)	
	E 332	Citrates de potassium		(43)	
	E 338	Acide phosphorique	1 000	(4) (44)	
	E 339	Phosphates de sodium	1 000	(4) (15)	
	E 340	Phosphates de potassium		(4) (15)	
	E 412	Gomme guar	1 000		Uniquement dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4 000	(14)	
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7 500	(14)	Uniquement produits vendus en poudre
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 000	(14)	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	(14)	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
(14) : Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à un produit alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans ce produit alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans ce produit alimentaire.					
(15) : Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange à la réglementation en vigueur.					
(16) : Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.					
(43) : Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément à la réglementation en vigueur.					
(44) : Conformément aux limites prévues par la réglementation en vigueur					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
13.1.2	Préparations de suite					
	Note : l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés.					
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		Uniquement forme L(+)	
	E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	10			
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	(16)		
	E 307	Alpha-tocophérol	10	(16)		
	E 308	Gamma-tocophérol	10	(16)		
	E 309	Delta-tocophérol	10	(16)		
	E 322	Lécithines	1 000	(14)		
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>			
	E 331	Citrates de sodium	2 000	(43)		
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>	(43)		
	E 338	Acide phosphorique		(4) (44)		
	E 339	Phosphates de sodium	1 000	(4) (15)		
	E 340	Phosphates de potassium		(4) (15)		
	E 407	Carraghénanes	300	(17)		
	E 410	Farine de graines de caroube	1 000	(17)		
	E 412	Gomme guar	1 000	(17)		
	E 440	Pectines	5 000		Uniquement préparations de suite acidifiées	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4 000	(14)		
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7 500	(14)	Uniquement produits vendus en poudre	
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 000	(14)	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés	
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	(14)	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés	
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
		(14) : Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à un produit alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans ce produit alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans ce produit alimentaire.				
		(15) : Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément à la réglementation en vigueur.				
		(16) : Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.				
	(17) : Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à un produit alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans ce produit alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans ce produit alimentaire.					
	(43) : Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément à la réglementation en vigueur.					
	(44) : Conformément aux limites prévues dans la réglementation en vigueur.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
13.1.3	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
	E 170	Carbonate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 260	Acide acétique	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 261	Acétate de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 262	Acétates de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 263	Acétate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 296	Acide malique	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 300	Acide L-ascorbique	200	(18)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 301	L-ascorbate de sodium	200	(18)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 302	L-ascorbate de calcium	200	(18)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 307	Alpha-tocophérol	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 308	Gamma-tocophérol	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 309	Delta-tocophérol	100	(19)	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés
	E 322	Lécithines	10 000		Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 325	Lactate de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 326	Lactate de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 327	Lactate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement	
E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
13.1.3	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 334	Acide tartrique [L(+)]	5 000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés
	E 335	Tartrates de sodium	5 000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés
	E 336	Tartrates de potassium	5 000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés
	E 338	Acide phosphorique	1 000	(4)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 339	Phosphates de sodium	1 000	(4) (20)	Uniquement céréales
	E 340	Phosphates de potassium	1 000	(4) (20)	Uniquement céréales
	E 341	Phosphates de calcium	1 000	(4) (20)	Uniquement céréales
	E 341	Phosphates de calcium	1 000	(4)	Uniquement desserts à base de fruits
	E 354	Tartrate de calcium	5 000	(42)	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes
	E 400	Acide alginique	500	(23)	Uniquement desserts et entremets
	E 401	Alginate de sodium	500	(23)	Uniquement desserts et entremets
	E 402	Alginate de potassium	500	(23)	Uniquement desserts et entremets
	E 404	Alginate de calcium	500	(23)	Uniquement desserts et entremets
	E 410	Farine de graines de caroube	10 000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 412	Gomme guar	10 000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10 000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 415	Gomme xanthane	10 000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 440	Pectine	10 000	(21)	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 410	Farine de graines de caroube	20 000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
	E 412	Gomme guar	20 000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	20 000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
	E 415	Gomme xanthane	20 000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
	E 440	Pectine	20 000	(21)	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten
	E 450	Diphosphates	5 000	(4) (42)	Uniquement biscuits et biscottes
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5 000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5 000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5 000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	5 000	(22)	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
13.1.3	E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme poudre à lever	
	E 501	Carbonates de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme poudre à lever	
	E 503	Carbonates d'ammonium	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme poudre à lever	
	E 507	Acide chlorhydrique	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement	
	E 524	Hydroxyde de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement	
	E 525	Hydroxyde de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement	
	E 526	Hydroxyde de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement	
	E 551	Dioxyde de silicium	2 000		Uniquement céréales sèches	
	E 575	Glucono-delta-lactone	5 000	(42)	Uniquement biscuits et biscottes	
	E 920	L-cystéine	1 000		Uniquement biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge	
	E 1404	Amidon oxydé	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés	
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés	
	E 1412	Phosphate de diamidon	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés	
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés	
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés	
	E 1420	Amidon acétylé	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés	
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés	
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés	
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	50 000		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés	
	E 300	Acide ascorbique	300	(18)	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes	
	E 301	Ascorbate de sodium	300	(18)	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes	
	E 302	Ascorbate de calcium	300	(18)	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes	
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits à base de fruits à faible teneur en sucre	
			(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
			(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
			(18) : Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.			
			(19) : Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(20) : Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.				
		(21) : Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.				
		(22) : Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.				
		(23) : Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.				
		(42) : Sous forme de résidus.				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
13.1.4	Autres aliments pour enfants en bas âge				
	Note : l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés.				
	E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>		Uniquement forme L(+)
	E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	(19)	
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	(19)	
	E 307	Alpha-tocophérol	100	(19)	
	E 308	Gamma-tocophérol	100	(19)	
	E 309	Delta-tocophérol	100	(19)	
	E 322	Lécithines	10 000	(14)	
	E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Citrates de sodium	2 000	(43)	
	E 332	Citrates de potassium	Quantum satis	(43)	
	E 338	Acide phosphorique		(1) (4) (44)	
	E 339	Phosphates de sodium	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Phosphates de potassium	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Carraghénanes	300		
	E 410	Farine de graines de caroube	10 000	(21)	
	E 412	Gomme guar	10 000	(21)	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10 000	(21)	
	E 415	Gomme xanthane	10 000	(21)	
	E 440	Pectines	5 000	(21)	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4 000	(14)	
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7 500	(14)	Uniquement produits vendus en poudre
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 000	(14)	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	(14)	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
	E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Carbonates de potassium	<i>quantum satis</i>		
E 503	Carbonates d'ammonium	<i>quantum satis</i>			
E 507	Acide chlorhydrique	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour régulation du pH	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
13.1.4	E 524	Hydroxyde de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour régulation du pH	
	E 525	Hydroxyde de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour régulation du pH	
	E 1404	Amidon oxydé	50 000			
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50 000			
	E 1412	Phosphate de diamidon	50 000			
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50 000			
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50 000			
	E 1420	Amidon acétylé	50 000			
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50 000			
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50 000			
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
		(14): Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à un produit alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans ce produit alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans ce produit alimentaire.				
		(15) : Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément à la réglementation en vigueur.				
	(16) : Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.					
	(21) : Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.					
	(43) : Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange					
	(44) : Dans le respect des limites prévues par la réglementation en vigueur					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
13.1.5	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge et préparations spéciales pour nourrissons				
13.1.5.1	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons				
	Les additifs des catégories 13.1.1 et 13.1.2 peuvent être utilisés.				
	E 170	Carbonate de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 304(i)	Palmitate de L-ascorbyle	100		
	E 331	Citrates de sodium	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Citrates de potassium	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Citrates de calcium	<i>quantum satis</i>		
	E 338	Acide phosphorique	1 000	(1) (4)	Uniquement pour régulation du pH
	E 339	Phosphates de sodium	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Phosphates de potassium	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Phosphates de calcium	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Alginate de sodium	1 000		À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	200		À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 410	Farine de graines de caroube	10 000		À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10 000		À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
	E 415	Gomme xanthane	1 200		À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 440	Pectines	10 000		À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose	10 000		À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5 000		À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7 500		Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 000		Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120		Uniquement produits contenant des protéines, peptides et acides aminés hydrolysés
	E 500	Carbonates de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme poudre à lever
	E 501	Carbonates de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme poudre à lever
	E 507	Acide chlorhydrique	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme poudre à lever

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
13.1.5.1	E 524	Hydroxyde de sodium	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour régulation du pH
	E 525	Hydroxyde de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour régulation du pH
	E 526	Hydroxyde de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement pour régulation du pH
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20 000		Uniquement préparations pour nourrissons et préparations de suite
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
(20) : Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.					
13.1.5.2	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge				
	Les additifs des les catégories 13.1.2 et 13.1.3 peuvent être utilisés, à l'exception des additifs E 270, E 333 et E 341.				
	E 401	Alginate de sodium	1 000		À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	200		À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 410	Farine de graines de caroube	10 000		À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10 000		À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
	E 415	Gomme xanthane	1 200		À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 440	Pectines	10 000		À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro- intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose	10 000		À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5 000		À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7 500		Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 000		Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120		Uniquement produits contenant des protéines, peptides et acides aminés hydrolysés
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20 000		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
13.2	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)				
	Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de produits alimentaires correspondantes.				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	(88)	
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	
	E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbat de potassium ; acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	1 200		
	E 406	Agar-agar	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	2 000	(1)	
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	
E 950	Acésulfame-K	450			
E 951	Aspartame	1 000			
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	400	(51)		
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	200	(52)		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
13.2	E 955	Sucralose	400			
	E 959	Néohepéridine DC	100			
	E 960a-960c	Glycosides de stéviol	330	(1) (60)		
	E 961	Néotame	32			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	(11)a (49) (50)		
	E 969	Advantame	10			
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.				
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).				
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.				
		(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.				
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.				
	(60) : exprimés en équivalents stéviols					
	(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
	(88) : Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 3 mg/kg, uniquement dans les produits liquides traités thermiquement. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
13.3	Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50		
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	1 500	(1) (2)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	1 200		
	E 432 - 436	Polysorbates	1 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	2 000	(1)	
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	
	E 950	Acésulfame-K	450		
	E 951	Aspartame	800		
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	400	(51)		
E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	240	(52)		
E 955	Sucralose	320			
E 959	Néohespéridine DC	100			
E 960a-960c	Glycosides de stéviol	270	(1) (60)		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
13.3	E 961	Néotame	26			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	(11)a (49) (50)		
	E 969	Advantame	8			
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.				
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).				
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.				
		(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.				
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.				
	(60) : exprimés en équivalents stéviols					
	(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
13.4	Produits alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten					
	Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de produits alimentaires correspondantes.					
	Groupe I	Additifs			Y compris pâtes sèches	
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>			
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)		
	Tous les additifs autorisés dans les produits alimentaires équivalentes contenant du gluten sont également autorisés.					
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14	Boissons				
14.1	Boissons non alcoolisées				
14.1.1	Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées				
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	(1) (4)	Uniquement eaux de table préparées
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(48): Les sels minéraux ajoutés aux eaux de table préparées aux fins de normalisation ne sont pas considérés comme additifs.			
14.1.2	Jus de fruits et jus de légumes				
	Groupe I	Additifs			Uniquement jus de légumes
	E 170	Carbonate de calcium	<i>quantum satis</i>		Uniquement jus de raisin
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	500	(1) (2)	Uniquement sød ... saft et sødet ... saft
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	2 000	(1) (2)	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	2 000	(3)	Uniquement jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux – sulfites	350	(3)	Uniquement jus de limette et de citron
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	70	(3)	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de
	E 296	Acide malique	3 000		Uniquement jus d'ananas
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Acide citrique	3 000		
	E 336	Tartrates de potassium	<i>quantum satis</i>		Uniquement jus de raisin
	E 440	Pectines	3 000		Uniquement jus d'ananas et de fruit de la passion
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement jus d'ananas
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
14.1.3	Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires					
	Groupe I	Additifs			Uniquement nectars de légumes ; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.	
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	(1) (2)	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ; la quantité maximale s'applique si les additifs E 210 – 213 (Acide benzoïque - benzoates) ont aussi été utilisés	
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	300	(1) (2)	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise	
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	150	(1) (2)	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise	
	E 270	Acide lactique	5 000			
	E 296	Acide malique	<i>quantum satis</i>		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise	
	E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>			
	E 330	Acide citrique	5 000			
	E 440	Pectines	3 000		Uniquement ananas et fruits de la passion	
	E 466	Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique	<i>quantum satis</i>		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise à base d'agrumes	
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 951	Aspartame	600		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 955	Sucralose	300		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 959	Néohespéridine DC	30		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 960a-960c	Glycosides de stéviol	100	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 961	Néotame	20		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
	E 969	Advantame	6		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.				
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).				
	(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.					
	(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.					
	(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.					
	(60) : exprimés en équivalents stéviols					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.1.4	Boissons aromatisées				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ne peuvent pas être utilisés. Le E 968 ne peut pas être utilisé, sauf lorsque cela est spécifiquement prévu dans cette catégorie de produits alimentaires
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	(25)	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	(25) (74)	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	20	(61)	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 160b(i)	Bixine de rocou	20		
	E 160d	Lycopène	12		À l'exclusion des boissons à diluer
	E 200 –202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	(1) (2)	La quantité maximale s'applique si les additifs E 210 – 213 (acide benzoïque - Benzoates) ont aussi été utilisés.
	E 200 - 203	Acide sorbique - sorbates	300	(1) (2)	À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	150	(1) (2)	À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	20	(3)	Uniquement transfert à partir de concentrés dans des boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	350	(3)	Uniquement concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2,5 % d'orge (<i>barley water</i>)
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	250	(3)	Uniquement autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
	E 297	Acide fumarique	1 000		Uniquement poudres instantanées pour boissons à base de fruits
E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	700	(1) (4)		
E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	(1) (4)	Uniquement boissons destinées aux sportifs	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.1.4	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4 000	(1) (4)	Uniquement boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20 000	(1) (4)	Uniquement boissons à base de protéines végétales
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	Uniquement boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	10 000	(1)	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 363	Acide succinique	3 000		Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	300		
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octé-nylsuccinique (OSA)	1 000		Uniquement boissons énergisantes et boissons contenant du jus de fruits
	E 432 - 436	Polysorbates	10	(1)	Uniquement boissons gazeuses
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300		Uniquement boissons troubles
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons troubles
	E 459	Bêta-cyclodextrine	500		Uniquement boissons instantanées en poudre aromatisées
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	Uniquement boissons à base d'anis, à base de produits laitiers, à la noix de coco et aux amandes
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2 000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	600		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement <i>gaseosa</i> à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 955	Sucralose	300		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	
E 959	Néohespéridine DC	30		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exception des boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.1.4	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatococine	0,5		Uniquement boissons aromatisées sans alcool à base d'eau, comme exhausteur de goût uniquement
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	80	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	20		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	2		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 968	Érythritol	16 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 969	Advantame	6		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 999	Extraits de quillaia	200	(45)	

(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.

(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.

(4): La quantité maximale est exprimée en P₂O₅.

(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.

(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).

(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.

(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.

(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.

(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.

(25): Les quantités des colorants E 122, et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.

(45): Calculée en extrait anhydre

(60) : exprimés en équivalents stéviols.

(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.

(74): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.1.5	Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée ; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits				
14.1.5.1	Café et extraits de café				
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	<i>quantum satis</i>		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
14.1.5.2	Autres				
	Groupe I	Additifs			À l'exclusion du thé en feuilles non aromatisé; y compris le café instantané aromatisé; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés dans les boissons.
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acidebenzoïque - benzoates	600	(1) (2)	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	Uniquement concentré liquide de thé
	E 297	Acide fumarique	1 000		Uniquement préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions de plantes
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2 000	(1) (4)	Uniquement boissons à base de café pour distributeurs automatiques; thé instantané et infusions de plantes instantanées
	E 355 - 357	Acide adipique - adipates	10 000	(1)	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 363	Acide succinique	3 000		Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	1 000	(1)	Uniquement café liquide conditionné
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	10 000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium et stéaroyl-2-lactylate de calcium	2 000	(1)	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	500	(1)	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	30	(1) (60) (93)	Uniquement café, thé, infusions de plantes, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	30	(1) (60) (93)	Uniquement café instantané et cappuccino instantané aromatisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.1.5.2	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	20	(1) (60) (93)	Uniquement boissons à base de malt aromatisées au chocolat/cappuccino, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
		(60): Exprimée en équivalents stéviol. (93): Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.			
14.2	Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool				
14.2.1	Bière et boissons maltées				
E 150a,b,d	Caramel ordinaire, caramel de sulfite caustique et caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>			
E 150c	Caramel ammoniacal	6 000			
E 150c	Caramel ammoniacal	9 500			Uniquement bière de table/ <i>Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif); <i>brown ale, porter, stout et old ale</i>
E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)		Uniquement bière sans alcool; bière en fût contenant plus de 0,5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
E 200 –202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)		Uniquement bière en fût contenant plus de 0,5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	20	(3)		
E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50			Uniquement bière subissant une seconde fermentation dans le fût
E 270	Acide lactique	<i>quantum satis</i>			
E 300	Acide ascorbique	<i>quantum satis</i>			
E 301	Ascorbate de sodium	<i>quantum satis</i>			
E 330	Acide citrique	<i>quantum satis</i>			
E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	100			
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	<i>quantum satis</i>			
E 950	Acésulfame-K	350			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; Bière de table (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges, Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.2.1	E 951	Aspartame	600		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges, Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
	E 955	Sucralose	250		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
	E 959	Néohespéridine DC	10		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	70	(1) (60)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
	E 961	Néotame	20		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>
	E 969	Advantame	6		Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol; <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i>

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
14.2.1	E 950	Acésulfame-K	25	(52)	Uniquement bière à valeur énergétique réduite	
	E 951	Aspartame	25		Uniquement bière à valeur énergétique réduite	
	E 955	Sucralose	10		Uniquement bière à valeur énergétique réduite	
	E 959	Néohespéridine DC	10		Uniquement bière à valeur énergétique réduite	
	E 961	Néotame	1		Uniquement bière à valeur énergétique réduite	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	25	(11)b (49) (50)	Uniquement bière à valeur énergétique réduite	
	E 969	Advantame	0,5		Uniquement bière à valeur énergétique réduite	
	E 1105	Lysozyme	<i>quantum satis</i>		Uniquement bières ne subissant ni pasteurisation ni filtration stérilisante	
	E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>		Uniquement bières à valeur énergétique réduite ou faiblement alcoolisées	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.				
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).				
	(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.					
	(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.					
	(60) : exprimés en équivalents stéviols					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.2.2	Vins et autres produits et équivalents sans alcool				
	L'utilisation d'additifs est autorisée conformément aux textes spécifiques et à leurs dispositions d'application.				
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	Uniquement produits sans alcool
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Produits sans alcool uniquement
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	Uniquement produits sans alcool
	E 242	Diméthyl dicarbonate	250	(24)	Uniquement produits sans alcool
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.					
(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.					
(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.					
14.2.3	Cidre et poiré				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		À l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		À l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
	E 104	Jaune de quinoléine	25	(64)	À l'exclusion du cidre bouché
	E 110	<i>Sunset Yellow FCF</i> /Jaune orange S	10	(64)	À l'exclusion du cidre bouché
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>cidre bouché</i>
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	100		À l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
	E 432 – 436	Polysorbates	10	(1)	Uniquement boissons gazeuses
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		À l'exclusion du <i>cidre bouché</i>
	E 950	Acésulfame-K	350		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
14.2.3	E 951	Aspartame	600			
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)		
	E 955	Sucralose	50			
	E 959	Néohespéridine DC	20			
	E 961	Néotame	20			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)		
	E 999	Extraits de quillaia	200	(45)	À l'exclusion du <i>cidre bouché</i>	
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(3) : Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
		(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .				
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.				
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).				
	(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.					
	(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.					
	(24) : Dose d'incorporation, résidus non détectables.					
	(45) : Calculée en extrait anhydre.					
	(64) : La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
14.2.4	Vins de fruits et made wine					
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.	
	Groupe II	Colorants quantum satis	quantum satis			
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200			
	E 104	Jaune de quinoléine	20	(61)		
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	10	(61)		
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	1	(61)		
	E 160d	Lycopène	10		À l'exclusion du <i>wino owocowe markowe</i>	
	E 200 – 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)		
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)		
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	260	(3)	Uniquement <i>made wine</i>	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	Uniquement vins de fruits et vins à teneur réduite en alcool ainsi que <i>wino owocowe markowe</i> , <i>wino owocowe wzmac-nione</i> , <i>wino owocowe aromatyzowane</i> , <i>wino z soku winogro-nowego</i> et <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)		
	E 353	Acide méatartrique	100		Uniquement <i>made wine</i> ainsi que <i>wino z soku winogrono-wego</i> et <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>	
	E 432 – 436	Polysorbates	10	(1)	Uniquement boissons gazeuses	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000			
	E 1105	lysozyme	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>wino z soku winogronowego</i> et <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
	(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
	(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.					
	(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
14.2.5	Hydromel					
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.	
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)		
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	200	(3)		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(24)		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .						
(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.						
14.2.6	Boissons spiritueuses					
	Groupe I	Additifs			À l'exception du <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i> ; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés, sauf dans les liqueurs.	
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Sauf boissons spiritueuses, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(87)	Sauf boissons spiritueuses, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>	
	E 104	Jaune de quinoléine	180	(61)	Sauf boissons spiritueuses, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orangé S	100	(61)	Sauf boissons spiritueuses, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>	
	E 123	Amarante	30		Sauf boissons spiritueuses, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i>	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
14.2.6	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Sauf eaux-de-vie de fruit, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, et <i>London gin, sambuca, maraschino, marrasquino</i> ou <i>maraskino</i> et <i>mistrà</i> . Le <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i> peut uniquement contenir l'additif E 150a.	
	E 160b(i)	Bixine de rocou	10		Uniquement liqueurs	
	E 174	Argent	<i>quantum satis</i>		Uniquement liqueurs	
	E 175	Or	<i>quantum satis</i>		Uniquement liqueurs	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	À l'exception du <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i>	
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	10 000		Uniquement liqueurs émulsionnées	
	E 416	Gomme Karaya	10 000		Uniquement liqueurs à base d'œufs	
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons spiritueuses troubles	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	À l'exception du <i>whisky</i> ou <i>whiskey</i>	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 000		Uniquement liqueurs émulsionnées	
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	8 000	(1)	Uniquement liqueurs émulsionnées	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.				
	(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
	(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
	(87): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.2.7	Produits aromatisés à base de vin				
14.2.7.1	Vins aromatisés				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		
	E 100	Curcumine	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 101	Riboflavines	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 102	Tartrazine	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 104	Jaune de quinoléine	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orangé S	50	(27)	Uniquement <i>bitter vino</i>
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100	(26) (27) (87)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 122	Azorubine, carmoisine	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 123	Amarante	100	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50	(26) (27)	Uniquement <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 129	Rouge allura AG	100	(27)	Uniquement <i>bitter vino</i>
	E 123	Amarante	30		Uniquement vins apéritifs
	E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>americano</i>
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.			
		(26): Dans l' <i>americano</i> , les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(27): Dans le <i>bitter vino</i> , les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.			
		(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.			
		(87): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
14.2.7.2	Boissons aromatisées à base de vin					
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.	
	E 100	Curcumine	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 101	Riboflavines	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 102	Tartrazine	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orangé S	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 120	Cochénille, acide carminique, carmins	100	(28) (87)	Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 122	Azorubine, carmoisine	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 123	Amarante	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50	(61)	Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 129	Rouge allura AG	100	(28)	Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>bitter soda</i>	
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)		
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)		
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .						
(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.						
(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.						
(87): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.						
(28): Dans le <i>bitter soda</i> , les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.						

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
14.2.7.3	Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles					
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.	
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(87)		
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(61)		
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	50	(61)		
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50	(61)		
	E 160d	Lycopène	10			
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)		
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)		
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.				
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.				
	(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .					
	(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.					
	(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.					
	(87): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.					

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.2.8	Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(87)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 104	Jaune de quinoléine	180	(61)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S	100	(61)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 123	Amarante	30		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	170	(61)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	10		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(1) (2)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	200	(1) (2)	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(3)	Uniquement <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku wino- gronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku wino- gronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowane wany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe et aromatyzowane wino owocowe niskoalko- holowe</i>
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	(3)	Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 353	Acide métatartrique	100		Uniquement <i>nalewka na winie z soku winogronowego et aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego.</i>
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100		Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin
	E 432 – 436	Polysorbates	10	(1)	Uniquement boissons gazeuses
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300		Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	8 000	(1)	Uniquement boissons aromatisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
E 499	Phytostérols riches en stigmastérol	80	(80)	Uniquement pour cocktails alcoolisés prêts à congeler à base d'eau	
E 499	Phytostérols riches en stigmastérol	800	(80)	Uniquement pour cocktails alcoolisés prêts à congeler à base de crème	
E 950	Acésulfame-K	350			
E 951	Aspartame	600			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
14.2.8	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Néohespéridine DC	30		
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	150	(1) (60)	
	E 961	Néotame	20		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantame	6		
	E 1105	Lysozyme	<i>quantum satis</i>		Uniquement <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku wino- gronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku wino- gronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzo- wany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe et aromatyzowane wino owocowe niskoalko- holowe</i>
					(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
					(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
					(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
					(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.
					(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).
				(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
				(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	
				(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
				(24): Dose d'incorporation, résidus non détectables.	
				(60) : exprimés en équivalents stéviols	
				(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
				(80): Les exigences en matière d'étiquetage définies par la réglementation en vigueur ne s'appliquent pas.	
				(87): Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
15	Amuse-gueules salés prêts à consommer				
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(71)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	(71)	À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(71)	Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	E 160b(i)	Bixine de rocou	20	(94)	
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	20	(94)	
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 – 202; 214 - 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) (46)	
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	3 000		Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 416	Gomme Karaya	5 000		Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	2 000	(1)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	500		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
15.1	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)		
	E 955	Sucralose	200			
	E 957	Thaumatococcus	5		Uniquement comme exhausteur de goût	
	E 959	Néohespéridine DC	50			
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	20	(1) (60)		
	E 961	Néotame	18			
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)b (49) (50)		
	E 969	Advantame	5			
			(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
			(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
			(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
			(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
			(5): E 214 - 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.			
			(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
			(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
			(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.				
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.				
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.				
		(60) : exprimés en équivalents stéviols.				
		(71): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.				
		(94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.				

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
15.2	Fruits à coque transformés				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement fruits à coque enrobés salés
	E 160b(i)	Bixine de rocou	10	(94)	
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	10	(94)	
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 202; 214 - 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2) (5)	Uniquement fruits à coque enrobés
	E 220 - 228	Anhydride sulfureux - sulfites	50	(3)	Uniquement fruits à coque marinés
	E 310 - 320	Gallates, BHQT et BHA	200	(1) (13)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) (46)	
	E 416	Gomme Karaya	10 000		Uniquement enrobage pour fruits à coque
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Néohespéridine DC	50		
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	20	(1) (60)	
	E 961	Néotame	18		
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)b (49) (50)	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
15.2	E 969	Advantame	5		
		(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(3): Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.			
		(4): La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(5): E 214 - 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.			
		(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(13): Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(41): Exprimée par rapport à la matière grasse.			
		(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(46): Somme du carnosol et de l'acide carnosique.			
		(60): Exprimés en équivalents stéviols. (94): Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
16	Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	
	E 110	<i>Sunset Yellow FCF</i> /Jaune orange S	5	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	
	E 160b(i)	Bixine de rocou	15	(94)	
	E 160b(ii)	Norbixine de rocou	7,5	(94)	
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 – 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1 000	(1) (2)	Uniquement <i>frugtgrød</i> (compote) <i>rote Grütze</i> et <i>pasha</i>
	E 200 - 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2 000	(1) (2)	Uniquement <i>ostkaka</i>
	E 200 - 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque - benzoates	300	(1) (2)	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
	E 210 - 213	Acide benzoïque - benzoates	500	(1) (2)	Uniquement <i>frugtgrød</i> (compote) et <i>rote Grütze</i> compote de fruit rouge
	E 234	Nisine	3		Uniquement gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires
	E 280 - 283	Acide propionique - propionates	1 000	(1) (6)	Uniquement <i>Christmas pudding</i>
	E 297	Acide fumarique	4 000		Uniquement desserts de type gelée, desserts aromatisés aux fruits, mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3 000	(1) (4)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	7 000	(1) (4)	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
E 355 - 357	Acide adipique - adipates	1 000	(1)	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	
E 355 - 357	Acide adipique - adipates	6 000	(1)	Uniquement desserts de type gelée	
E 355 - 357	Acide adipique - adipates	1 000	(1)	Uniquement desserts aromatisés aux fruits	
E 363	Acide succinique	6 000			
E 416	Gomme Karaya	6 000			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
16	E 427	Gomme cassia	2 500		Uniquement desserts à base de produits laitiers et produits similaires
	E 432 - 436	Polysorbates	3 000	(1)	
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	5 000	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2 000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 000		
	E 481 - 482	Stéaroyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 483	Tartrate de stéaryle	5 000		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	5 000	(1)	
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	250	(51)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	100	(52)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	5		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	100	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 964	Sirop de polyglycitol	300 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
16	E 969	Advantame	5		
		(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
		(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
		(4) : La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .			
		(6) : La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.			
		(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
		(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.			
		(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.			
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.			
		(60) : exprimés en équivalents stéviols			
		(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.			
		(74) : Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. (94) : Lorsque les additifs E 160b(i) (Bixine de rocou) et E 160b(ii) (Norbixine de rocou) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées.			

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
17	Compléments alimentaires, Les niveaux maximaux d'utilisation indiqués pour les colorants, les polyols, les édulcorants et les E 200-213, E 338-452, E 405, E 416, E 432-436, E 459, E 468, E 473-475, E 491-495, E 551-553, E 901-904, E 961, E 1201-1204, E 1505 et E 1521 s'appliquent aux compléments alimentaires prêts à la consommation et préparés selon les instructions d'utilisation fournies par le fabricant. Le facteur de dilution des compléments alimentaires qui doivent être dilués ou dissous doit être indiqué dans les instructions d'utilisation.				
17.1	Compléments alimentaires sous la forme solide, à l'exclusion des formes à mâcher à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
	Groupe I	Additifs			Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de produits alimentaires déshydratés dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(69)	
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Jaune de quinoléine	35	(61)	
	E 104	Jaune de quinoléine	35	(61)(69)	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)(69)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	10	(61)(69)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	35	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	35	(61)(69)	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)(69)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200 - 213	Acide sorbique - sorbates ; acide benzoïque - benzoates	1 000	(1) (2)	Uniquement produits sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et de combinaisons de vitamines A et D, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 310 - 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	<i>quantum satis</i>		

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
17.1	E 392	Extraits de romarin	400	(46)	
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	1 000		
	E 416	Gomme Karaya	<i>quantum satis</i>		
	E 432 - 436	Polysorbates	<i>quantum satis</i>		
	E 459	Bêta-cyclodextrine	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	30 000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	(91)	Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents.
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	<i>quantum satis</i>		
	E 902	Cire de candelilla	<i>quantum satis</i>		
	E 903	Cire de carnauba	200		
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acésulfame-K	500		
	E 950	Acésulfame-K	2 000		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 951	Aspartame	2 000		
	E 951	Aspartame	5 500		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	500	(51)	
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1 250	(51)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	500	(52)	
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	1 200	(52)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 955	Sucralose	800		
E 955	Sucralose	2 400		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.	
E 959	Néohespéridine DC	100			
E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
17.1	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	670	(1) (60)	
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	1 800	(1) (60)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 961	Néotame	2		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher à base de vitamines et/ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût.
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a (49) (50)	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2 000	(11)a (49) (50)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 969	Advantame	20		
	E 969	Advantame	55		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1203	Alcool polyvinylique (APV)	18 000		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1204	Pullulan	<i>quantum satis</i>		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1205	Copolymère méthacrylate basique	100 000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre	200 000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique	100 000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	100 000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol	100 000		À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1505	Citrate de triéthyle	3 500		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1521	Polyéthylène glycol	10 000		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
					(1): Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
					(2): La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.
				(11): Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.	
				(49): Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).	
				(50): Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
				(51): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	
				(52): Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
				(46): Somme du camosol et de l'acide carmosique.	
				(60) : exprimés en équivalents stéviols	
				(61): La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
				(69): Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	
				(91): La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions
17.2	Compléments alimentaires sous la forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Groupe II	Colorants <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		
	Groupe IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(61)(69)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	10	(61)(69)	
	E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	(61)(69)	
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200-213	Acide sorbique – sorbates; Acide benzoïque – benzoates	2 000	(1) (2)	À l'exception des compléments alimentaires en sirop.
	E 310 - 321	Gallates, BHQT, BHA et BHT	400	(1)	
	E 338 - 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Extraits de romarin	400	(46)	
	E 405	Alginate de propane- 1, 2-diol	1 000		
	E 416	Gomme Karaya	<i>quantum satis</i>		
	E 432 - 436	Polysorbates	<i>quantum satis</i>		
	E 473 - 474	Sucroesters d'acides gras - sucroglycérides	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	<i>quantum satis</i>		
	E 491 - 495	Esters de sorbitane	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 551 - 559	Dioxyde de silicium - silicates	10 000		
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 950	Acésulfame-K	2 000		Uniquement les compléments alimentaires en sirop.
	E 951	Aspartame	600		
	E 951	Aspartame	5 500		Uniquement les compléments alimentaires en sirop.
	E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	400	(51)	
E 952	Acide cyclamique et ses sels de Na et de Ca	1 250	(51)	Uniquement les compléments alimentaires en sirop.	

Numéro de catégorie	Numéro E	Dénomination	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg selon le cas)	Notes	Restrictions/exceptions	
17.2	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	80	(52)		
	E 954	Saccharine et ses sels de Na, de K et de Ca	1 200	(52)	Uniquement les compléments alimentaires en sirop.	
	E 955	Sucralose	240			
	E 955	Sucralose	2 400		Uniquement les compléments alimentaires en sirop.	
	E 959	Néohespéridine DC	50			
	E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement les compléments alimentaires en sirop.	
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)		
	E 960a – 960c	Glycosides de stéviol	1 800	(1) (60)	Uniquement les compléments alimentaires en sirop.	
	E 961	Néotame	20			
	E 961	Néotame	185		Uniquement les compléments alimentaires en sirop.	
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires en sirop.	
	E 961	Néotame	2		Uniquement compléments alimentaires en sirop à base de vitamines et/ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût.	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a (49) (50)		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2 000	(11)a (49) (50)	Uniquement les compléments alimentaires en sirop.	
	E 969	Advantame	6			
	E 969	Advantame	55		Uniquement les compléments alimentaires en sirop.	
			(1) : Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.			
			(2) : La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.			
			(11) : Les limites sont exprimées en a) équivalent acésulfame-K ou b) équivalent aspartame.			
			(49) : Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).			
		(50) : Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.				
		(51) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.				
		(52) : Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.				
		(46) : Somme du carnosol et de l'acide carnosique.				
		(60) : exprimés en équivalents stéviols				
		(61) : La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.				
18	Produits alimentaires transformés ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge					
	Groupe I	Additifs				

ANNEXE II

CATEGORIES FONCTIONNELLES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

1. Les « édulcorants » sont des substances qui servent à donner une saveur sucrée aux produits alimentaires ou qui sont utilisées dans des édulcorants de table.
2. Les « colorants » sont des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des produits alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de produits alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation. Sont des colorants au sens du présent arrêté les préparations obtenues à partir de produits alimentaires et d'autres matières de base naturelles alimentaires par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques.
3. Les « conservateurs » sont des substances qui prolongent la durée de conservation des produits alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes et/ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes.
4. Les « antioxydants » sont des substances qui prolongent la durée de conservation des produits alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.
5. Les « supports » sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins nutritionnelles ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.
6. Les « acidifiants » sont des substances qui augmentent l'acidité d'un produit alimentaire et/ou lui donnent une saveur acidulée.
7. Les « correcteurs d'acidité » sont des substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'un produit alimentaire.
8. Les « anti-agglomérants » sont des substances qui, dans un produit alimentaire, limitent l'agglutination des particules.
9. Les « antimoussants » sont des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.
10. Les « agents de charge » sont des substances qui accroissent le volume d'un produit alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
11. Les « émulsifiants » sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau.
12. Les « sels de fonte » sont des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.
13. Les « affermissants » sont des substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel.
14. Les « exhausteurs de goût » sont des substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'un produit alimentaire.
15. Les « agents moussants » sont des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans un produit alimentaire liquide ou solide.
16. Les « gélifiants » sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.
17. Les « agents d'enrobage » (y compris les agents de glisse) sont des substances qui,

appliquées à la surface d'un produit alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.

18. Les « humectants » sont des substances qui empêchent le dessèchement des produits alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.
19. Les « amidons modifiés » sont des substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
20. Les « gaz d'emballage » sont des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'un produit alimentaire dans ce contenant.
21. Les « propulseurs » sont des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser un produit alimentaire d'un contenant.
22. Les « poudres à lever » sont des substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte.
23. Les « séquestrants » sont des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.
24. Les « stabilisants » sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans un produit alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'un produit alimentaire, ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des produits alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués.
25. Les « épaississants » sont des substances qui, ajoutées à un produit alimentaire, en augmentent la viscosité.
26. Les « agents de traitement de la farine » sont des substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.
27. « Amplificateurs de contraste » sont des substances qui, appliquées sur la surface des fruits ou des légumes dont certaines parties ont fait l'objet d'une dépigmentation (par traitement au laser, par exemple), contribuent à faire ressortir ces parties du reste de la surface en leur donnant de la couleur à la suite d'une interaction avec certains composants épidermiques.

ANNEXE III

Note: l'oxyde d'éthylène ne peut pas être utilisé pour la stérilisation dans des additifs alimentaires.

Les laques aluminiques peuvent être utilisées dans des colorants uniquement lorsque cette utilisation est expressément autorisée.

Définition:	Les laques aluminiques sont préparées en faisant réagir des colorants répondant aux critères de pureté indiqués dans les monographies correspondantes avec de l'alumine en milieu aqueux. L'alumine est généralement la matière non séchée obtenue extemporanément par réaction de sulfate ou de chlorure d'aluminium sur du carbonate ou bicarbonate de sodium ou de calcium ou de l'ammoniaque. Après formation des laques, le produit est filtré, lavé à l'eau et séché. Le produit fini peut également contenir de l'alumine qui n'a pas réagi.
Matières insolubles dans HCl	Pas plus de 0,5 %
Matières insolubles dans NaOH	Pas plus de 0,5 %, pour l'érythrosine (E 127) uniquement
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % (en milieu neutre) Les critères de pureté spécifiques correspondant aux différents colorants sont applicables.

E 100 CURCUMINE

Synonymes	Jaune naturel C. I. n° 3, jaune de curcuma, diféruoyl méthane	
Définition	La curcumine est obtenue par extraction au solvant du turméro, c'est-à-dire des rhizomes broyés de souches de <i>Curcuma longa</i> L. L'extrait est purifié par cristallisation en vue d'obtenir de la poudre de curcumine concentrée. Le produit est essentiellement composé de curcumines, c'est-à-dire de principe colorant [bis-(hydroxy-4-méthoxy-3-phényl)-1,7-heptadiène-1,6-dione-3,5] et de ses deux dérivés déméthoxy en proportions variables. Il peut également comprendre de faibles quantités d'huiles et de résines naturellement présentes dans le turméro. La curcumine est également utilisée sous forme de laque aluminique, auquel cas la teneur en aluminium est inférieure à 30 %. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétate d'éthyle, acétone, anhydride carbonique, dichlorométhane, n-butanol, méthanol, éthanol, hexane et propanol-2.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75300	
EINECS	207-280-5	
Nom chimique	I Bis-(hydroxy-4-méthoxy-3-phényl)-1,7-heptadiène-1,6-dione-3,5 II (Hydroxy-4-phényl)-1-(hydroxy-4-méthoxy-3-phényl)-7-heptadiène-1,6-dione-3,5 III Bis-(hydroxy-4-phényl)-1,7-heptadiène-1,6-dione-3,5	
Formule chimique	I. $C_{21}H_{20}O_6$ II. $C_{20}H_{18}O_5$ III. $C_{19}H_{16}O_4$	
Poids moléculaire	I. 368,39 II. 338,39 III. 308,39	
Composition	Pas moins de 90 % de matières colorantes, toutes matières confondues $E_{1cm}^{1\%} = 1\ 607$ à environ 426 nm dans l'éthanol	
Description	Poudre cristalline jaune orangé	
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'éthanol à environ 426 nm	
Intervalle de fusion	179 °C—182 °C	
Pureté		
Solvants résiduels	Acétate d'éthyle	Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association
	Acétone	
	n-Butanol	
	Méthanol	
	Éthanol	
	Hexane	
	Propanol-2	
	Dichlorométhane: pas plus de 10 mg/kg	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 10 mg/kg	
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 101 RIBOFLAVINE

Synonymes	Lactoflavine	
Définition		
Numéro d'indice de couleur (C. I.)		
EINECS	201-507-1	
Nom chimique	Diméthyl-7,8-(D-ribo-tétrahydroxy-2,3,4,5-pentyl)-10-benzo(g)ptéridine-dione-2,4(3H,10H); diméthyl-7,8-(D-ribityl-1')-10-isoalloxazine	
Formule chimique	C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₆	
Poids moléculaire	376,37	
Composition	Pas moins de 98 % sur la base anhydre E _{1cm} ^{1%} = 328 à environ 444 nm en solution aqueuse	
Description	Poudre cristalline jaune à jaune orangé ayant une légère odeur	
Identification		
Spectrométrie	Rapport A ₃₇₅ /A ₂₆₇ compris entre 0,31 et 0,33	dans une solution aqueuse
	Rapport A ₄₄₄ /A ₂₆₇ compris entre 0,36 et 0,39	
	Absorption maximale dans l'eau à environ 375 nm	
Pouvoir rotatoire spécifique	[α] _D ²⁰ compris entre -115° et -140° dans une solution d'hydroxyde de sodium 0,05 N	
Pureté		
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1,5 % (105 °C, 4 heures)	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %	
Amines aromatiques primaires	Pas plus de 100 mg/kg (exprimées en aniline)	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 102 TARTRAZINE

Synonymes	Colorant alimentaire jaune C. I. n° 4	
Définition	La tartrazine est élaborée à partir d'acide amino-4-benzènesulfonique diazoté au moyen d'acide chlorhydrique et de nitrite de sodium. Le dérivé diazoté est ensuite couplé à de l'acide 4,5-dihydro-5-oxo-1-(4-sulphophényl)-1H-pyrazole-3-carboxylique ou à l'ester de méthyl ou d'éthyl ou encore à un sel de cet acide carboxylique. La teinture ainsi obtenue est purifiée et isolée sous la forme du sel de sodium. La tartrazine est essentiellement constituée de sel trisodique d'hydroxy-5-(sulfo-4-phényl)-1-(sulfo-4-phénylazo)-4-H-pyrazole-carboxylate-3 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. La tartrazine décrite est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	19140	
EINECS	217-699-5	
Nom chimique	Hydroxy-5-(sulfo-4-phényl)-1-(sulfo-4-phénylazo)-4-H-pyrazole-carboxylate-3 trisodique	
Formule chimique	C ₁₆ H ₉ N ₄ Na ₃ O ₉ S ₂	
Poids moléculaire	534,37	
Composition	Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 530 à environ 426 nm en solution aqueuse	
Description	Poudre ou granules orange clair	
Aspect en solution aqueuse	Jaune	
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'eau à environ 426 nm	
Pureté		
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %	
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 1,0 %	
Composés organiques autres que les matières colorantes:		
acide hydrazino-4-benzène sulfonique	Pas plus de 0,5 % au total	
acide amino-4-benzènesulfonique-1		
acide 5-oxo-1-(4-sulphophényl)-2-pyrazoline-3-carboxylique		
acide diazoamino-4,4'-di(benzène-sulfonique)		
acide tétrahydroxysuccinique		
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)	
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % en milieu neutre	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 104 JAUNE DE QUINOLÉINE

Synonymes	Colorant alimentaire jaune C. I. n° 13
Définition	Le jaune de quinoléine est préparé par sulfonation de (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3 ou d'un mélange constitué de deux tiers environ de (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3 et d'un tiers de [(méthylquinolyl-6)-2]-2-indane-dione-1,3. Le jaune de quinoléine est constitué essentiellement de sels de sodium d'un mélange de dérivés disulfonés (majoritaires), monosulfonés et trisulfonés du dérivé mentionné ci-dessus et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le jaune de quinoléine décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	47005
EINECS	305-897-5
Nom chimique	Sels disodiques des dérivés disulfonés de la (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3 (composant principal)
Formule chimique	C ₁₈ H ₉ N Na ₂ O ₈ S ₂ (composant principal)
Poids moléculaire	477,38 (composant principal)
Composition	<i>Pas moins de 70 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium</i> <i>Le jaune de quinoléine doit avoir la composition suivante:</i> <i>Les matières colorantes présentes, toutes matières confondues, doivent contenir:</i> – pas moins de 80 % de dérivés disulfonés disodiques de la (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3; – pas plus de 15 % de dérivés sulfonés monosodiques de la (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3; – pas plus de 7,0 % de dérivés trisulfonés trisodiques de la (quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3. E _{1cm} ^{1%} = environ 865 (composant principal) à environ 411 nm dans une solution aqueuse d'acide acétique
Description	Poudre ou granules jaunes
Aspect en solution aqueuse	Jaune
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale en solution aqueuse d'acide acétique de pH 5 à environ 411 nm
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 4,0 %
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
méthyl-2-quinoléine	Pas plus de 0,5 % au total
acide méthyl-2-quinoléinesulfonique	
acide phtalique	
diméthyl-2,6-quinoléine	
acide diméthyl-2,6-quinoléine sulfonique	
(quinolyl-2)-2-indane-dione-1,3	Pas plus de 4 mg/kg
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % en milieu neutre
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 110 JAUNE ORANGÉ S

Synonymes	Colorant alimentaire jaune C. I. n° 3; Jaune soleil FCF
Définition	Le jaune orangé S est essentiellement constitué de sel disodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-phénylazo)-1-naphtalènesulfonique-6 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le jaune orangé S est fabriqué à partir d'acide amino-4-benzènesulfonique diazoté au moyen d'acide chlorhydrique ou sulfurique et de nitrite de sodium. Le dérivé diazoté est couplé à de l'acide hydroxy-6-naphtalènesulfonique-2. La teinture est isolée sous la forme du sel de sodium et séchée. Le jaune orangé S décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	15985
EINECS	220-491-7
Nom chimique	Sel disodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-phénylazo)-1-naphtalènesulfonique-6
Formule chimique	C ₁₆ H ₁₀ N ₂ Na ₂ O ₇ S ₂
Poids moléculaire	452,37
Composition	Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 555 à environ 485 nm en solution aqueuse de pH 7
Description	Poudre ou granules rouge orangé
Aspect en solution aqueuse	Orange
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale à environ 485 nm dans de l'eau de pH 7
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 5,0 %

Phénylazo-1 naphtol-2 (Soudan I)	Pas plus de 0,5 mg/kg
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
acide amino-4-benzènesulfonique-1	Pas plus de 0,5 % au total
acide hydroxy-3-naphthalènedisulfonique-2,7	
acide hydroxy-6-naphthalènesulfonique-2	
acide hydroxy-7-naphthalènedisulfonique-1,3	
acide diazoamino-4,4'-di(benzène-sulfonique)	
acide oxy-6,6'-di(naphthène-2-sulfonique)	
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % en milieu neutre
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 120 ACIDE CARMINIQUE, CARMINS

Synonymes	Rouge naturel C. I. n° 4
Définition	L'acide carminique est obtenu à partir d'extraits aqueux, alcool-aqueux ou alcooliques de cochenille, qui est constituée de carapaces séchées de l'insecte femelle <i>Dactylopius coccus</i> Costa. Les carmins sont des laques aluminiques d'acide carminique supposées renfermer de l'aluminium et de l'acide carminique dans un rapport molaire de 1:2. Le principe colorant est l'acide carminique. Il peut également y avoir de faibles quantités de sa forme aminée, l'acide 4-amino carminique. Dans les produits du commerce, le principe colorant «acide carminique» peut être associé à des ions ammonium, calcium, potassium ou sodium, séparément ou en association; ces cations peuvent également être présents en excès. Les produits du commerce peuvent également renfermer des matières protéiniques provenant de l'insecte d'origine.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75470
EINECS	Acide carminique: 215-023-3; carmins: 215-724-4
Nom chimique	Acide β -D-glucopyranosyl-7-tétrahydroxy-3,5,6,8-méthyl-1-dioxo-9,10-antracènegarboxylique-2 (acide carminique); le carmin est le chélate d'aluminium hydraté de cet acide.
Formule chimique	$C_{22}H_{20}O_{13}$ (acide carminique)
Poids moléculaire	492,39 (acide carminique)
Composition	Pas moins de 90 % d'acide carminique; pas moins de 50 % d'acide carminique dans les chélates.
Description	Solide friable ou poudre rouge à rouge foncé.
Identification	
Spectrométrie	Acide carminique: Absorption maximale en solution aqueuse d'ammoniac à environ 518 nm Absorption maximale en solution chlorhydrique diluée à environ 494 nm Pic d'absorption à $E_{1cm}^{1\%} = 139$ à environ 494 nm dans de l'acide chlorhydrique dilué Acide 4-amino carminique: Absorption maximale en solution aqueuse d'ammoniac à 535 nm Absorption maximale en solution chlorhydrique diluée à 530 nm Pic d'absorption à $E_{1cm}^{1\%} = 260$ à environ 535 nm en solution aqueuse d'ammoniac de pH 9,5 Dans les produits du commerce, l'acide carminique peut être distingué de son amine par la chromatographie liquide à haute performance.
Pureté	
Solvants résiduels	Éthanol: pas plus de 150 mg/kg Méthanol: pas plus de 50 mg/kg
Cendres totales	Acide carminique: pas plus de 5 % Carmins: pas plus de 12 %
Protéines (N $\times$ 6,25)	Acide carminique: pas plus de 2,2 % Carmins: pas plus de 25 %
Acide 4-amino carminique:	pas plus de 3 % en ce qui concerne l'acide carminique
Matières insolubles dans l'ammoniaque diluée	Carmins: pas plus de 1 %
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1,5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 0,5 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,1 mg/kg
Critères microbiologiques	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 122 AZORUBINE, CARMOISINE

Synonymes	Colorant alimentaire rouge C. I. n° 3
Définition	L'azorubine est essentiellement constituée de sel disodique de l'acide hydroxy-4-(sulfo-4-naphtylazo-1)-3-naphtalènesulfonique-1 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. L'azorubine décrite est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	14720
EINECS	222-657-4
Nom chimique	Sel disodique de l'acide hydroxy-4-(sulfo-4-naphtylazo-1)-3-naphtalènesulfonique-1
Formule chimique	$C_{20}H_{12}N_2Na_2O_7S_2$
Poids moléculaire	502,44
Composition	Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium $E_{1cm}^{1\%} = 510$ à environ 516 nm en solution aqueuse
Description	Poudre ou granules rouges à marron
Aspect en solution aqueuse	Rouge
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'eau à environ 516 nm
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 1 %
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
acide amino-4-naphtalènesulfonique-1	Pas plus de 0,5 % au total
acide hydroxy-4-naphtalènesulfonique-1	
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % en milieu neutre
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 123 AMARANTE

Synonymes	Colorant alimentaire rouge C. I. n° 9
Définition	L'amarante est essentiellement constituée de sel trisodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-naphtylazo-1)-1-naphtalènesulfonique-3,6 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. L'amarante est fabriquée par couplage d'acide amino-4-naphtalènesulfonique-1 à de l'acide hydroxy-3-naphtalènesulfonique-2,7. L'amarante décrite est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	16185
EINECS	213-022-2
Nom chimique	Sel trisodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-naphtylazo-1)-1-naphtalènesulfonique-3,6
Formule chimique	$C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$
Poids moléculaire	604,48
Composition	Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium $E_{1cm}^{1\%} = 440$ à environ 520 nm en solution aqueuse
Description	Poudre ou granules brun-rougeâtres
Aspect en solution aqueuse	Rouge
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'eau à environ 520 nm
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 3,0 %
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
acide amino-4-naphtalènesulfonique-1	Pas plus de 0,5 % au total
acide hydroxy-3-naphtalènesulfonique-2,7	
acide hydroxy-6-naphtalènesulfonique-2	
acide hydroxy-7-naphtalènesulfonique-1,3	
acide hydroxy-7-naphtalène-1,3-trisulfonique-6	
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % en milieu neutre
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 124 PONCEAU 4R, ROUGE COCHENILLE A

Synonymes	Colorant alimentaire rouge C. I. n° 7, cocchine nouvelle
Définition	Le rouge Ponceau 4R est essentiellement constitué de sel trisodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-naphtylazo-1)-1-naphtalènesulfonique-6,8 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le rouge Ponceau 4R est fabriqué par copulation d'acide naphthionique diazoté et d'acide G (acide naphthol-2-disulfonique-6,8), puis conversion du produit de copulation en sel trisodique. Le rouge ponceau 4R décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	16255
EINECS	220-036-2
Nom chimique	Sel trisodique de l'acide hydroxy-2-(sulfo-4-naphtylazo-1)-1-naphtalènesulfonique-6,8
Formule chimique	C ₂₀ H ₁₁ N ₂ Na ₃ O ₁₀ S ₃
Poids moléculaire	604,48
Composition	Pas moins de 80 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 430 à environ 505 nm en solution aqueuse
Description	Poudre ou granules rougeâtres
Aspect en solution aqueuse	Rouge
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'eau à environ 505 nm
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 1,0 %
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
acide amino-4-naphtalènesulfonique-1	Pas plus de 0,5 % au total
acide hydroxy-7-naphtalènesulfonique-1,3	
acide hydroxy-3-naphtalènesulfonique-2,7	
acide hydroxy-6-naphtalènesulfonique-2	
acide hydroxy-7-naphtalène-1,3-trisulfonique-6	
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % en milieu neutre
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 127 ÉRYTHROSINE

Synonymes	Colorant alimentaire rouge C. I. n° 14
Définition	L'érythrosine est essentiellement constituée de sel disodique monohydraté de l'acide (tétraiodo-2,4,5,7-oxydo-3-oxo-6-xanthényl-9)-2 benzoïque et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement de l'eau, du chlorure et/ou sulfate de sodium. L'érythrosine est fabriquée par iodation de la fluorescéine, le produit de la condensation du résorcinol et de l'anhydride phtalique. L'érythrosine décrite est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	45430
EINECS	240-474-8
Nom chimique	Sel disodique monohydraté de l'acide (tétraiodo-2,4,5,7-oxydo-3-oxo-6-xanthényl-9)-2 benzoïque
Formule chimique	C ₂₀ H ₆ I ₄ Na ₂ O ₅ H ₂ O
Poids moléculaire	897,88
Composition	Pas moins de 87 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium anhydre E _{1cm} ^{1%} = 1 100 à environ 526 nm en solution aqueuse de pH 7
Description	Poudre ou granules rouges
Aspect en solution aqueuse	Rouge
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale à environ 526 nm dans de l'eau de pH 7
Pureté	
Iodures inorganiques	Pas plus de 0,1 % (exprimés en iode de sodium)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 4,0 %
Fluorescéine	Pas plus de 20 mg/kg

Composés organiques autres que les matières colorantes:	
Tri-iodorésorcinol	Pas plus de 0,2 %
Acide (dihydroxy- 2,4-diiodo-3,5-benzoyl)-2 benzoïque	Pas plus de 0,2 %
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % à partir d'une solution de pH compris entre 7 et 8
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 129 ROUGE ALLURA AC

Synonymes	Colorant alimentaire rouge C. I. n° 17
Définition	Le rouge allura AC est essentiellement constitué de sel disodique de l'acide hydroxy-2-(méthoxy-2-méthyl-5-sulfo-4-phénylazo)-naphthalènesulfonique-6 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le rouge allura AC est fabriqué par copulation d'acide amino-5-méthoxy-4-toluènesulfonique-2 diazoté et d'acide hydroxy-6-naphthalènesulfonique-2. Le rouge allura AC décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	16035
EINECS	247-368-0
Nom chimique	Sel disodique de l'acide hydroxy-2-(méthoxy-2-méthyl-5-sulfo-4-phénylazo)-1-naphthalènesulfonique-6
Formule chimique	$C_{18}H_{14}N_2Na_2O_8S_2$
Poids moléculaire	496,42
Composition	Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium $E_{1cm}^{1\%} = 540$ à environ 504 nm en solution aqueuse de pH 7
Description	Poudre ou granules rouge foncé
Aspect en solution aqueuse	Rouge
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'eau à environ 504 nm
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 3,0 %
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
acide hydroxy-6-naphthalènesulfonique-2, sel de sodium	Pas plus de 0,3 %
acide amino-4-méthoxy-5-méthylbenzènesulfonique-2	Pas plus de 0,2 %
sel disodique de l'acide oxybis(naphthalènesulfonique-2)-6,6	Pas plus de 1,0 %
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % à partir d'une solution de pH 7
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 131 BLEU PATENTÉ V

Synonymes	Colorant alimentaire bleu C. I. n° 5
Définition	Le bleu patenté V est essentiellement constitué du sel interne d'hydroxyde de composé calcique ou sodique d'[(α -(diéthylamino-4-phényl)-hydroxy-5-disulfo-2,4-phénylméthylidène)-4-cyclohexadiène-2,5-ylidène-1]-diéthylammonium et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium et/ou du sulfate de calcium. Le sel de potassium est également autorisé.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	42051
EINECS	222-573-8
Nom chimique	Sel interne d'hydroxyde de dérivé calcique ou sodique d'[(α -(diéthylamino-4-phényl)-hydroxy-5-disulfo-2,4-phényl-méthylidène)-4-cyclohexadiène-2,5-ylidène-1]-diéthylammonium
Formule chimique	Dérivé calcique: $C_{27}H_{31}N_2O_7S_2Ca_{1/2}$ Dérivé sodique: $C_{27}H_{31}N_2O_7S_2Na$
Poids moléculaire	Dérivé calcique: 579,72 Dérivé sodique: 582,67
Composition	Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium $E_{1cm}^{1\%} = 2000$ à environ 638 nm en solution aqueuse de pH 5
Description	Poudre ou granules bleu foncé
Aspect en solution aqueuse	Bleu

Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'eau à 638 nm au pH 5
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 2,0 %
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
Hydroxy-3-benzaldéhyde	Pas plus de 0,5 % au total
Acide hydroxy-3-benzoïque	
acide hydroxy-3-sulfo-4-benzoïque	
acide N,N-diéthylaminobenzènesulfonique	
Leucodérivés	Pas plus de 4,0 %
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % à partir d'une solution de pH 5
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 132 INDIGOTINE, CARMIN D'INDIGO

Synonymes	Colorant alimentaire bleu C. I. n° 1
Définition	L'indigotine est essentiellement constituée d'un mélange de sels disodiques des acides dioxo-3,3'-bi-indolylidène-2,2'-disulfonique-5,5' et dioxo-3,3'-bi-indolylidène-2,2'-disulfonique-5,7' et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. L'indigotine décrite est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés. Le carmin d'indigo est obtenu par sulfonation de l'indigo, à savoir le chauffage d'indigo (ou de pâte d'indigo) en présence d'acide sulfurique, la teinture ainsi produite étant ensuite isolée et soumise à des procédures de purification.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	73015
EINECS	212-728-8
Nom chimique	Sel disodique de l'acide dioxo-3,3'-bi-indolylidène-2,2'-disulfonique-5,7'
Formule chimique	C ₁₆ H ₈ N ₂ Na ₂ O ₈ S ₂
Poids moléculaire	466,36
Composition	Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium; sel disodique de l'acide dioxo-3,3'-bi-indolylidène-2,2'-disulfonique-5,7': pas plus de 18 % E _{1cm} ^{1%} = 480 à environ 610 nm en solution aqueuse
Description	Poudre ou granules bleu foncé
Aspect en solution aqueuse	Bleu
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'eau à environ 610 nm
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Hors sel disodique de l'acide dioxo-3,3'-bi-indolylidène-2,2'-disulfonique-5,7': pas plus de 1,0 %
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
acide isatinesulfonique-5	Pas plus de 0,5 % au total
acide sulfoanthranilique-5	
acide anthranilique	
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % en milieu neutre
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 133 BLEU BRILLANT FCF

Synonymes	Colorant alimentaire bleu C. I. n° 2
Définition	Le bleu brillant FCF est essentiellement constitué de sel disodique de l'acide α-[(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino)-4-phényl]-α-(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino-4)-cyclohexadiène-2,5-ylidène) toluènesulfonique-2 et de son isomère, ainsi que de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le bleu brillant FCF décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	42090
EINECS	223-339-8
Nom chimique	Sel disodique de l'acide α-[(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino)-4-phényl]-α-(N-éthyl-sulfo-3-benzylamino-4)-cyclohexadiène-2,5-ylidène) toluènesulfonique-2

Formule chimique	C ₃₇ H ₃₄ N ₂ Na ₂ O ₉ S ₃
Poids moléculaire	792,84
Composition	Pas moins de 85 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 1 630 à environ 630 nm en solution aqueuse
Description	Poudre ou granules bleu-rouge
Aspect en solution aqueuse	Bleu
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'eau à environ 630 nm
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 6,0 %
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
somme des acides formyl-2, -3 et -4 benzènesulfoniques	Pas plus de 1,5 %
acide [(éthyl)(sulfo-4-phényl)-amino]-3-méthyl benzènesulfonique	Pas plus de 0,3 %
Leucodérivés	Pas plus de 5,0 %
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % à pH 7
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 140 (i) CHLOROPHYLLES

Synonymes	Vert naturel C. I. n° 3, chlorophylle au magnésium, phéophytine au magnésium	
Définition	Les chlorophylles sont obtenues par extraction au solvant de souches d'herbes, de luzerne, d'orties et d'autres matières végétales comestibles. L'élimination subséquente du solvant peut conduire à une séparation partielle ou totale du magnésium naturel coordiné aux chlorophylles et à la formation des phéophytines correspondantes. Les principales matières colorantes sont les phéophytines et les chlorophylles au magnésium. Après élimination du solvant, le produit extrait contient d'autres pigments tels que des caroténoïdes, ainsi que des matières grasses et des cires provenant du matériel d'origine. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, dichlorométhane, anhydride carbonique, méthanol, éthanol, propanol-2 et hexane.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75810	
EINECS	Chlorophylles: 215-800-7, chlorophylle a: 207-536-6, chlorophylle b: 208-272-4	
Nom chimique	Les principales matières colorantes sont: le phytol (13 ² R,17S18S)-[éthyl-8-méthoxy-13 ² -carbonyl-tétraméthyl-2,7,12,18-oxo-13'-vinyl-3-tétrahydro-13 ¹ ,13 ² ,17,18-cyclopenta(at)-porphyrinyl-17]-3 propionate (phéophytine a) ou le complexe au magnésium correspondant (chlorophylle a) le phytol (13 ² R,17S,18S)-[éthyl-8-formyl-7-méthoxy-13 ² -carbonyl-triméthyl-2,12,18-oxo-13-vinyl-3-tétrahydro-13 ¹ ,13 ² ,17,18-cyclopenta(at)-porphyrinyl-17]-3 propionate (phéophytine b) ou le complexe au magnésium correspondant (chlorophylle b)	
Formule chimique	Chlorophylle a (complexe au magnésium): C ₅₅ H ₇₂ MgN ₄ O ₅ Chlorophylle a: C ₅₅ H ₇₄ N ₄ O ₅ Chlorophylle b (complexe au magnésium): C ₅₅ H ₇₀ MgN ₄ O ₆ Chlorophylle b: C ₅₅ H ₇₂ N ₄ O ₆	
Poids moléculaire	Chlorophylle a (complexe au magnésium): 893,51 Chlorophylle a: 871,22 Chlorophylle b (complexe au magnésium): 907,49 Chlorophylle b: 885,20	
Composition	Pas moins de 10 % pour le total des chlorophylles associées et de leurs complexes au magnésium E _{1cm} ^{1%} = 700 à environ 409 nm dans le chloroforme	
Description	Solide cireux dont la couleur varie du vert olive au vert foncé selon la teneur en magnésium coordiné	
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans le chloroforme à environ 409 nm	
Pureté		
Solvants résiduels	Acétone	Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association
	Méthyléthylcétone	
	Méthanol	
	Éthanol	
	Propanol-2	
	Hexane	
	Dichlorométhane:	Pas plus de 10 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg	
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	

E 140 (ii) CHLOROPHYLLINES

Synonymes	Vert naturel C. I. n° 5, chlorophylline sodique, chlorophylline potassique	
Définition	Les sels basiques des chlorophyllines sont obtenus par saponification du produit de l'extraction au solvant de souches d'herbes, de luzerne, d'orties et d'autres matières végétales comestibles. La saponification élimine les groupes d'esters méthyliques et d'esters de phytol et peut partiellement cliver le cycle pentényle. Les groupements acides sont neutralisés pour former les sels de potassium et/ou de sodium. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, dichlorométhane, anhydride carbonique, méthanol, éthanol, propanol-2 et hexane.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75815	
EINECS	287-483-3	
Nom chimique	Les principales matières colorantes sous forme acide sont: – le (carboxyl-10-éthyl-4-tétraméthyl-1,3,5,8-oxo-9-vinyl-2-phorbiny-7)-propionate (chlorophylline a) et – le (carboxyl-10-éthyl-4-formyl-3-triméthyl-1,5,8-oxo-9-vinyl-2-phorbiny-7)-3 propionate (chlorophylline b) Selon le degré d'hydrolyse, le cycle pentényle peut être clivé, d'où la production d'une troisième fonction carboxyle. Des complexes de magnésium peuvent également être présents.	
Formule chimique	Chlorophylline a (forme acide): C ₃₄ H ₃₄ N ₄ O ₅ Chlorophylline b (forme acide): C ₃₄ H ₃₂ N ₄ O ₆	
Poids moléculaire	Chlorophylline a: 578,68 Chlorophylline b: 592,66 Chaque poids moléculaire peut être augmenté de 18 daltons si le cycle pentényle est clivé.	
Composition	Pas moins de 95 % de teneur totale en chlorophyllines pour un échantillon déshydraté à 100 °C pendant 1 heure E _{1cm} ^{1%} = 700 à environ 405 nm en solution aqueuse de pH 9 E _{1cm} ^{1%} = 140 à environ 653 nm en solution aqueuse de pH 9	
Description	Poudre vert foncé à bleu-noir	
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans un tampon de phosphate aqueux de pH 9 à environ 405 nm et à environ 653 nm	
Pureté		
Solvants résiduels	Acétone	Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association
	Méthyléthylcétone	
	Méthanol	
	Éthanol	
	Propanol-2	
	Hexane	
Dichlorométhane:	pas plus de 10 mg/kg	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 10 mg/kg	
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	

E 141 (i) COMPLEXES CUIVRIQUES DE CHLOROPHYLLES

Synonymes	Vert naturel C. I. n° 3, chlorophylle cuivrique, phéophytine cuivrique	
Définition	Les chlorophylles cuivriques sont obtenues par addition d'un sel de cuivre à la substance obtenue par extraction au solvant de souches d'herbes, de luzerne, d'orties et d'autres matières végétales comestibles. Après élimination du solvant, le produit renferme d'autres pigments, tels que des caroténoïdes, ainsi que des matières grasses et cires provenant du matériel d'origine. Les principales matières colorantes sont les phéophytines cuivriques. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, dichlorométhane, anhydride carbonique, méthanol, éthanol, propanol-2 et hexane.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75810	
EINECS	Chlorophylle cuivrique a: 239-830-5; chlorophylle cuivrique b: 246-020-5	
Nom chimique	[Phtyl(13 ² R,17S,18S)-(éthyl-8-méthoxy-13 ² -carbonyl-tétraméthyl-2,7,12,18-oxo-13'-vinyl-3-tétrahydro-13 ¹ ,13 ² ,17,18-cyclopenta(at)-porphyrinyl-17)-3 propionate] cuivre (II) (chlorophylle cuivrique a) [Phtyl(13 ² R,17S,18S)-(éthyl-8-formyl-7-méthoxy-13 ² -carbonyl-triméthyl-2,12,18-oxo-13'-vinyl-3-tétrahydro-13 ¹ ,13 ² ,17,18-cyclopenta(at)-porphyrinyl-17)-3 propionate] cuivre (II) (chlorophylle cuivrique b)	
Formule chimique	Chlorophylle cuivrique a: C ₅₅ H ₇₂ Cu N ₄ O ₅ Chlorophylle cuivrique b: C ₅₅ H ₇₀ Cu N ₄ O ₆	
Poids moléculaire	Chlorophylle cuivrique a: 932,75 Chlorophylle cuivrique b: 946,73	
Composition	Pas moins de 10 % de chlorophylles cuivriques totales E _{1cm} ^{1%} = 540 à environ 422 nm dans le chloroforme E _{1cm} ^{1%} = 300 à environ 652 nm dans le chloroforme	
Description	Solide cireux dont la couleur varie entre le bleu-vert et le vert foncé selon le matériel d'origine	
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans le chloroforme à environ 422 nm et à environ 652 nm	
Pureté		
Solvants résiduels	Acétone	Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association

	Méthyléthylcétone	
	Méthanol	
	Éthanol	
	Propanol-2	
	Hexane	
	Dichlorométhane:	pas plus de 10 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	
Ions cuivriques	Pas plus de 200 mg/kg	
Cuivre total	Pas plus de 8,0 % des phéophytines cuivriques totales	

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 141 (ii) COMPLEXES CUIVRIQUES DE CHLOROPHYLLINES

Synonymes	Complexe cuivrique de la chlorophylline sodique, complexe cuivrique de la chlorophylline potassique, vert naturel C. I. n° 5	
Définition	Les sels basiques des complexes cuivriques des chlorophyllines sont obtenus par addition de cuivre au produit de saponification d'un extrait au solvant de souches d'herbes, de luzerne, d'orties et d'autres matières végétales comestibles. La saponification élimine les groupes d'esters méthyliques et d'esters de phytol et peut partiellement cliver le cycle pentényle. Après addition de cuivre aux chlorophyllines purifiées, les groupements acides sont neutralisés pour former les sels de potassium et/ou de sodium. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, dichlorométhane, anhydride carbonique, méthanol, éthanol, propanol-2 et hexane.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75815	
EINECS		
Nom chimique	Les principales matières colorantes sous forme acide sont le (carboxyl-10-éthyl-4-tétraméthyl-1,3,5,8-oxo-9-vinyl-2-phorbnyl-7)-3-propionate, complexe cuivrique (chlorophylline cuivrique a) et le (carboxyl-10-éthyl-4-formyl-3-triméthyl-1,5,8-oxo-9-vinyl-2-phorbnyl-7)-3 propionate, complexe cuivrique (chlorophylline cuivrique b)	
Formule chimique	Chlorophylline cuivrique a (forme acide): $C_{34}H_{52}Cu N_4O_5$ Chlorophylline cuivrique b (forme acide): $C_{34}H_{50}Cu N_4O_6$	
Poids moléculaire	Chlorophylline cuivrique a: 640,20 640,20 Chlorophylline cuivrique b: 654,18 Chaque poids moléculaire peut être augmenté de 18 daltons si le cycle pentényle est clivé.	
Composition	Pas moins de 95 % de teneur totale en chlorophyllines cuivriques pour un échantillon déshydraté à 100 °C pendant 1 heure $E_{1cm}^{1\%} = 565$ à environ 405 nm dans un tampon de phosphate aqueux de pH 7,5 $E_{1cm}^{1\%} = 145$ à environ 630 nm dans un tampon de phosphate aqueux de pH 7,5	
Description	Poudre vert foncé à bleu-noir	
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans un tampon de phosphate aqueux de pH 7,5 à environ 405 nm et à environ 630 nm	
Pureté		
Solvants résiduels	Acétone	Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association
	Méthyléthylcétone	
	Méthanol	
	Éthanol	
	Propanol-2	
	Hexane	
	Dichlorométhane:	pas plus de 10 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg	
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	
Ions cuivriques	Pas plus de 200 mg/kg	
Cuivre total	Pas plus de 8,0 % des chlorophyllines cuivriques totales	

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 142 VERT S

Synonymes	Colorant alimentaire vert C. I. n° 4, vert brillant BS
Définition	Le vert S est essentiellement constitué de sel de sodium de l'acide [diméthylamino-4- α -(diméthylimino-4-cyclohexadiène-2,5-ylidène)-benzyl]-5-hydroxy-6-sulfo-7-naphtalènesulfonique-2 et de matières colorantes accessoires associées à des dérivés non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le vert S décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	44090
EINECS	221-409-2
Nom chimique	Hydrogéo[4-[4-(diméthylamino)- α -(2-hydroxy-3,6-disulfonato-1-naphtyl)benzylidène]cyclohexa-2,5-diène-1-ylidène]diméthylammonium, sel de monosodium; Sel de sodium de l'acide [diméthylamino-4- α -(diméthylimino-4-cyclohexadiène-2,5-ylidène)-benzyl]-5-hydroxy-6-sulfo-7-naphtalènesulfonique-2 (nom chimique synonyme).
Formule chimique	C ₂₇ H ₂₅ N ₂ NaO ₇ S ₂
Poids moléculaire	576,63
Composition	Pas moins de 80 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 1 720 à environ 632 nm en solution aqueuse
Description	Poudre ou granules bleu foncé ou vert foncé
Aspect en solution aqueuse	Bleu ou vert
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'eau à environ 632 nm
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 1,0 %
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
alcool bis-(diméthylamino)-4,4' benzhydrique	Pas plus de 0,1 %
bis-(diméthylamino)-4,4' benzophénone	Pas plus de 0,1 %
acide hydroxy-3-naphtalènesulfonique-2,7	Pas plus de 0,2 %
Leucodérivés	Pas plus de 5,0 %
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % en milieu neutre
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 150a CAMEL ORDINAIRE

Synonymes	Caramel caustique
Définition	Le caramel ordinaire est préparé par traitement thermique contrôlé d'hydrates de carbone [édulcorants nutritifs de qualité alimentaire disponibles dans le commerce, constitués des monomères glucose et fructose et/ou de leurs polymères (par exemple: sirops de glucose, saccharose et/ou sirops invertis, et dextrose)]. Pour favoriser la caramélisation, on peut employer des acides, des alcalis et des sels, à l'exception des dérivés d'ammonium et des sulfites.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	
EINECS	232-435-9
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Liquides ou solides brun foncé à noirs
Identification	
Pureté	
Matière colorante retenue sur DEAE-cellulose	Pas plus de 50 %
Matière colorante retenue sur phosphorylcellulose	Pas plus de 50 %
Intensité de la coloration ⁽¹⁾	0,01—0,12
Azote total	Pas plus de 0,1 %
Soufre total	Pas plus de 0,2 %
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
⁽¹⁾ L'intensité de la coloration est définie comme étant l'absorbance d'une solution aqueuse de caramel solide à 0,1 % (m/v), mesurée dans une cuve de 1 cm à 610 nm.	

E 150b CAMEL AU SULFITE CAUSTIQUE

Synonymes	
Définition	Le caramel au sulfite caustique est préparé par traitement thermique contrôlé d'hydrates de carbone [édulcorants nutritifs de qualité alimentaire disponibles dans le commerce, constitués des monomères glucose et fructose et/ou de leurs polymères (par exemple: sirops de glucose, saccharose et/ou sirops invertis, et dextrose)] avec ou sans acides ou bases, en présence de dérivés sulfités (acide sulfureux, sulfite ou bisulfite de potassium, sulfite ou bisulfite de sodium); aucun dérivé d'ammonium n'est utilisé.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	
EINECS	232-435-9
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Liquides ou solides brun foncé à noirs
Identification	
Pureté	
Matière colorante retenue sur DEAE-cellulose	Plus de 50 %
Intensité de la coloration ⁽¹⁾	0,05—0,13
Azote total	Pas plus de 0,3 % ⁽²⁾
Anhydride sulfureux	Pas plus de 0,2 % ⁽²⁾
Soufre total	0,3—3,5 % ⁽²⁾
Soufre retenu sur DEAE-cellulose	Plus de 40 %
Rapport des absorbances de la matière colorante retenue sur DEAE-cellulose	19—34
Rapport des absorbances (A _{280/560})	Supérieur à 50
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
⁽¹⁾ L'intensité de la coloration est définie comme étant l'absorbance d'une solution aqueuse de caramel solide à 0,1 % (m/v), mesurée dans une cuve de 1 cm à 610 nm.	
⁽²⁾ Exprimé par rapport à une intensité de coloration équivalente, c'est-à-dire par rapport à un produit ayant une intensité de coloration de 0,1 unité d'absorbance.	

E 150c CAMEL AMMONIACAL

Synonymes	
Définition	Le caramel ammoniacal est préparé par traitement thermique contrôlé d'hydrates de carbone [édulcorants nutritifs de qualité alimentaire disponibles dans le commerce, constitués des monomères glucose et fructose et/ou de leurs polymères (par exemple: sirops de glucose, saccharose, et/ou sirops invertis, et dextrose)] avec ou sans acides ou bases en présence de dérivés ammoniacaux (ammoniaque, carbonate et bicarbonate d'ammonium et phosphate d'ammonium); aucun dérivé sulfité n'est utilisé.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	
EINECS	232-435-9
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Liquides ou solides brun foncé à noirs
Identification	
Pureté	
Matière colorante retenue sur DEAE-cellulose	Pas plus de 50 %
Matière colorante retenue sur phosphorylcellulose	Plus de 50 %
Intensité de la coloration ⁽¹⁾	0,08—0,36
Azote ammoniacal	Pas plus de 0,3 % ⁽²⁾
Méthyl-4-imidazole	Pas plus de 200 mg/kg ⁽²⁾
Acétyl-2-tétrahydroxybutyl-4-imidazole	Pas plus de 10 mg/kg ⁽²⁾
Soufre total	Pas plus de 0,2 % ⁽²⁾
Azote total	0,7—3,3 % ⁽²⁾
Rapport des absorbances de la matière colorante retenue sur phosphorylcellulose	13—35
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
⁽¹⁾ L'intensité de la coloration est définie comme étant l'absorbance d'une solution aqueuse de caramel solide à 0,1 % (m/v), mesurée dans une cuve de 1 cm à 610 nm.	
⁽²⁾ Exprimé par rapport à une intensité de coloration équivalente, c'est-à-dire par rapport à un produit ayant une intensité de coloration de 0,1 unité d'absorbance.	

E 150d CAMEL AU SULFITE D'AMMONIUM

Synonymes	
Définition	Le caramel au sulfite d'ammonium est préparé par traitement thermique contrôlé d'hydrates de carbone [édulcorants nutritifs de qualité alimentaire disponibles dans le commerce, constitués des monomères glucose et fructose et/ou de leurs polymères (par exemple: sirops de glucose, saccharose et/ou sirops invertis, et dextrose)] avec ou sans acides ou bases en présence de dérivés sulfités ou ammoniacaux (acide sulfureux, sulfite ou bisulfite de potassium, sulfite ou bisulfite de sodium, ammoniac, carbonate d'ammonium, hydrogénocarbonate d'ammonium, phosphate d'ammonium, sulfate d'ammonium, sulfite ou bisulfite d'ammonium).
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	
EINECS	232-435-9
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Liquides ou solides brun foncé à noirs
Identification	
Pureté	
Matière colorante retenue sur DEAE-cellulose	Plus de 50 %
Intensité de la coloration ⁽¹⁾	0,10 — 0,60
Azote ammoniacal	Pas plus de 0,6 % ⁽²⁾
Anhydride sulfureux	Pas plus de 0,2 % ⁽²⁾
Méthyl-4-imidazole	Pas plus de 250 mg/kg ⁽²⁾
Azote total	0,3 — 1,7 % ⁽²⁾
Soufre total	0,8 — 2,5 % ⁽²⁾
Rapport azote/soufre du précipité par l'alcool	0,7 — 2,7
Rapport des absorbances du précipité par l'alcool ⁽³⁾	8 – 14
Rapport des absorbances (A _{280/560})	Pas plus de 50
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
<p>⁽¹⁾ L'intensité de la coloration est définie comme étant l'absorbance d'une solution aqueuse de caramel solide à 0,1 % (m/v), mesurée dans une cuve de 1 cm à 610 nm.</p> <p>⁽²⁾ Exprimé par rapport à une intensité de coloration équivalente, c'est-à-dire par rapport à un produit ayant une intensité de coloration de 0,1 unité d'absorbance.</p> <p>⁽³⁾ Le rapport des absorbances du précipité par l'alcool est défini comme l'absorbance du précipité à 280 nm divisée par l'absorbance à 560 nm (dans une cuve de 1 cm).</p>	

E 151 NOIR BRILLANT PN

Synonymes	Colorant alimentaire noir C. I. n° 1
Définition	Le noir brillant BN est essentiellement constitué de sel tétrasodique de l'acide acétamido-4-hydroxy-5-[sulfo-7-(sulfo-4-phénylazo)-4-naphtylazo-1]-6 naphthalènesulfonique-1,7 et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le noir brillant BN décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	28440
EINECS	219-746-5
Nom chimique	Sel tétrasodique de l'acide acétamido-4-hydroxy-5-[sulfo-7-(sulfo-4-phénylazo)-4-naphtylazo-1]-6 naphthalènesulfonique-1,7
Formule chimique	C ₂₈ H ₁₇ N ₅ Na ₄ O ₁₄ S ₄
Poids moléculaire	867,69
Composition	Pas moins de 80 % de matières colorantes, toutes matières confondues, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 530 à environ 570 nm en solution
Description	Poudre ou granules noirs
Aspect en solution aqueuse	Noir-bleuté
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'eau à environ 570 nm
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 4 % (exprimées en matières colorantes)
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
acide acétamido-4-hydroxy-5 naphthalènesulfonique-1,7	Pas plus de 0,8 % au total
acide amino-4-hydroxy-5 naphthalènesulfonique-1,7	
acide amino-8 naphthalènesulfonique-2	

acide diazoamino-4,4'-di(benzène-sulfonique)	
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % en milieu neutre
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 153 CHARBON VÉGÉTAL

Synonymes	Noir végétal
Définition	Le charbon actif végétal est produit par carbonisation de matières végétales telles que le bois, les résidus de cellulose, la tourbe, les noix de coco et d'autres enveloppes végétales. Le charbon actif ainsi obtenu est moulu dans un broyeur à cylindres, la poudre de charbon hautement actif étant alors séparée en cyclone. La fraction fine séparée au cyclone est purifiée par lavage à l'acide chlorhydrique puis neutralisée et séchée pour obtenir ce qu'on appelle traditionnellement le noir végétal. Les produits présentant un pouvoir colorant supérieur sont obtenus par nouvelle séparation au cyclone de la fraction fine ou rebroyage, puis par lavage à l'acide, neutralisation et séchage. Le charbon végétal est essentiellement constitué de fines particules de carbone. Il peut contenir de faibles quantités d'azote, d'hydrogène et d'oxygène. Le produit fini peut absorber une certaine humidité.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	77266
EINECS	231-153-3
Nom chimique	Carbone
Formule chimique	C
Poids atomique	12,01
Composition	Pas moins de 95 % de carbone, calculés sur la forme anhydre et sans cendres
Perte à la dessiccation	Pas plus de 12 % (120 °C, 4 heures)
Description	Poudre noire inodore
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau et dans les solvants organiques
Combustion	Lorsqu'il est chauffé au rouge, le charbon végétal se consume lentement sans flamme
Pureté	
Cendres (total)	Pas plus de 4,0 % (température d'inflammabilité: 625 °C)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	Benzo(a)pyrène: pas plus de 50 µg/kg dans l'extrait obtenu par extraction de 1 g de produit à l'aide de 10 g de cyclohexane pur dans un extracteur en continu.
Matières solubles dans les alcalis	Le filtrat obtenu par ébullition de 2 g d'échantillon dans 20 ml d'hydroxyde de sodium N et après filtration doit être incolore.

E 155 BRUN HT

Synonymes	Colorant alimentaire brun C. I. n° 3
Définition	Le brun HT est essentiellement constitué de sel disodique de l'acide (dihydroxy-2,4-hydroxyméthyl-5-phénylènebisazo-1,3) di(naphtalènesulfonique-1)-4,4' et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement du chlorure de sodium et/ou du sulfate de sodium. Le brun HT décrit est le sel de sodium. Les sels de calcium et de potassium sont également autorisés.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	20285
EINECS	224-924-0
Nom chimique	Sel disodique de l'acide dihydroxy-2,4-hydroxyméthyl-5-phénylènebisazo-1,3) di(naphtalènesulfonique-1)-4,4'
Formule chimique	C ₂₇ H ₁₈ N ₄ Na ₂ O ₆ S ₂
Poids moléculaire	652,57
Composition	Pas moins de 70 % de matières colorantes totales, exprimées en sel de sodium E _{1cm} ^{1%} = 403 à environ 460 nm en solution aqueuse de pH 7
Description	Poudre ou granules brun-rougeâtres
Aspect en solution aqueuse	Brun
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale à environ 460 nm dans de l'eau de pH 7
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 10 % (méthode CCM)
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
acide amino-4-naphtalènesulfonique-1	Pas plus de 0,7 %
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % dans une solution de pH 7

Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 160 a (i) BÊTA-CAROTÈNE

Synonymes	Colorant alimentaire orange C. I. n° 5
Définition	Les présentes spécifications s'appliquent essentiellement à l'isomère tout- <i>trans</i> du β -carotène associé à de faibles quantités d'autres caroténoïdes. Les préparations diluées et stabilisées peuvent présenter diverses proportions d'isomères <i>cis/trans</i> .
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	40800
EINECS	230-636-6
Nom chimique	β -Carotène; β,β -carotène
Formule chimique	$C_{40}H_{56}$
Poids moléculaire	536,88
Composition	Pas moins de 96 % de matières colorantes totales (exprimées en β -carotène) $E_{1cm}^{1\%} = 2\ 500$ entre environ 440 et environ 457 nm dans le cyclohexane
Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur rouge à rouge brunâtre
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans le cyclohexane entre 453 et 456 nm
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Matières colorantes accessoires	Caroténoïdes autres que le bêta-carotène: pas plus de 3,0 % du total des matières colorantes
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 160 a (ii) CAROTÈNES VÉGÉTAUX

Synonymes	Colorant alimentaire orange C. I. n° 5	
Définition	Les carotènes végétaux sont obtenus par extraction au solvant de souches de carottes, d'herbes, de luzerne, d'orties et d'autres végétaux comestibles, ainsi que d'huiles végétales. Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes, dont, en majeure partie, du β -carotène. Des quantités d' α -carotène et de γ -carotène, ainsi que d'autres pigments, peuvent être présentes. Outre les pigments colorés, cette substance peut contenir des matières grasses et cires naturellement présentes dans le matériel d'origine. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, méthanol, éthanol, propanol-2, hexane (¹), dichlorométhane et anhydride carbonique.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75130	
EINECS	230-636-6	
Nom chimique		
Formule chimique	β -carotène: $C_{40}H_{56}$	
Poids moléculaire	β -carotène: 536,88	
Composition	Pas moins de 5 % de carotènes (exprimés en β -carotène). Pour les produits obtenus par extraction à partir d'huiles végétales: pas moins de 0,2 % dans les matières grasses comestibles $E_{1cm}^{1\%} = 2\ 500$ entre environ 440 et environ 457 nm dans le cyclohexane	
Description		
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans le cyclohexane entre 440 et 457 nm et entre 470 et 486 nm	
Pureté		
Solvants résiduels	Acétone	Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association
	Méthyléthylcétone	
	Méthanol	
	Propanol-2	
	Hexane	
	Éthanol	Pas plus de 10 mg/kg
Dichlorométhane		
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
⁽¹⁾ Benzène, pas plus de 0,05 % en volume		

E 160 a (iii) BÊTA-CAROTÈNE ISSU DE *Blakeslea trispora*

Synonymes	Colorant alimentaire orange C. I. n° 5
Définition	Obtenu par un processus de fermentation utilisant une culture mixte des deux types de reproduction (+) et (-) de souches du champignon <i>Blakeslea trispora</i> . Le β -carotène est extrait de la biomasse au moyen d'acétate d'éthyle ou d'acétate d'isobutyle puis de propanol-2, et cristallisé. Le produit cristallisé consiste essentiellement en β -carotène <i>trans</i> . En raison du caractère naturel du processus, une proportion d'environ 3 % du produit consiste en caroténoïdes mélangés, ce qui est spécifique au produit.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	40800
EINECS	230-636-6
Nom chimique	β -Carotène; β,β -carotène
Formule chimique	$C_{40}H_{56}$
Poids moléculaire	536,88

Composition	Pas moins de 96 % de matières colorantes totales (exprimées en β -carotène) $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\,500$ entre environ 440 et environ 457 nm dans le cyclohexane	
Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur rouge, rouge brunâtre ou pourpre violacée (la couleur varie selon le solvant utilisé pour l'extraction et les conditions de la cristallisation)	
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans le cyclohexane entre 453 et 456 nm	
Pureté		
Solvants résiduels	Acétate d'éthyle	Pas plus de 0,8 %, séparément ou en association
	Éthanol	
	Acétate d'isobutyle: pas plus de 1,0 %	
	Propanol-2: pas plus de 0,1 %	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 %	
Matières colorantes accessoires	Caroténoïdes autres que le bêta-carotène: pas plus de 3,0 % du total des matières colorantes	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
Critères microbiologiques		
Moisissures	Pas plus de 100 colonies par gramme	
Levures	Pas plus de 100 colonies par gramme	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g	
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g	

E 160 a (iv) CAROTÈNES D'ALGUES

Synonymes	Colorant alimentaire orange C. I. n° 5
Définition	Les carotènes mélangés peuvent aussi être obtenus à partir de souches des algues <i>Dunaliella salina</i> , cultivées dans de grands lacs salés situés à Whyalla (Australie du Sud). Le β -carotène est extrait au moyen d'une huile essentielle. La préparation est une suspension de 20 à 30 % dans de l'huile comestible. Le ratio d'isomères <i>trans/cis</i> varie d'environ 50/50 à 71/29. Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes, dont, en majeure partie, du β -carotène. Des quantités d' α -carotène, de lutéine, de zéaxanthine et de β -cryptoxanthine peuvent être présentes. Outre les pigments colorés, cette substance peut contenir des matières grasses et cires naturellement présentes dans le matériel d'origine.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75130
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	β -carotène: $C_{40}H_{56}$
Poids moléculaire	β -carotène: 536,88
Composition	Pas moins de 20 % de carotènes (exprimés en β -carotène). $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\,500$ entre environ 440 et environ 457 nm dans le cyclohexane
Description	
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans le cyclohexane entre 440 et 457 nm et entre 474 et 486 nm
Pureté	
Tocophérols naturels dans l'huile comestible	Pas plus de 0,3 %
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 160 b (i) BIXINE DE ROCOU

I) BIXINE EXTRAITE PAR SOLVANTS

Synonymes	Annatto B, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Orange naturel C. I. n° 4
Définition	La bixine extraite par solvants est obtenue par extraction des enveloppes externes des graines de rocouyer (<i>Bixa orellana</i> L.) à l'aide d'un ou plusieurs des solvants de qualité alimentaire suivants: acétone, méthanol, hexane, éthanol, alcool isopropylique, acétate d'éthyle, alcool alcalin ou anhydride carbonique supercritique. La préparation obtenue peut être acidifiée, avant élimination du ou des solvants, séchage et broyage. La bixine extraite par solvants renferme plusieurs composants colorés. La <i>cis</i> -bixine est le principe colorant majeur et la <i>trans</i> -bixine est l'un des principes colorants mineurs. Ces extraits peuvent également contenir des produits de dégradation thermique de la bixine résultant du traitement.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75120
Einecs	230-248-7
Nom chimique	<i>cis</i> -Bixine: (9- <i>cis</i>)-hydrogéné-6,6'-diapo- Ψ,Ψ -caroténedioate de méthyle
Formule chimique	<i>cis</i> -Bixine: $C_{25}H_{30}O_4$
Poids moléculaire	394,5
Composition	Pas moins de 85 % de matières colorantes (exprimées en bixine) $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 3090$ à environ 487 nm dans le tétrahydrofurane et l'acétone
Description	
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol
Spectrométrie	L'échantillon dans l'acétone révèle une absorbance maximale à 425, 457 et 487 nm environ
Pureté	
Norbixine	Pas plus de 5 % du total des matières colorantes
Solvants résiduels	Acétone: pas plus de 30 mg/kg Méthanol: pas plus de 50 mg/kg Hexane: pas plus de 25 mg/kg

	Éthanol: Alcool isopropylique: Acétate d'éthyle:	Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association
Arsenic	Pas plus de 2 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg	
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 0,5 mg/kg	

II) EXTRAITS ALCALINS DE ROCOU

Synonymes	Annatto E, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Orange naturel C. I. n° 4
Définition	La bixine de traitement aqueux est préparée par extraction des enveloppes externes des graines de rocouyer (<i>Bixa orellana</i> L.) par abrasion des graines en présence d'eau froide légèrement alcaline. La préparation obtenue est acidifiée pour précipiter la bixine, qui est ensuite filtrée, séchée et broyée. La bixine de traitement aqueux renferme plusieurs composants colorés. La <i>cis</i> -bixine est le principe colorant majeur et la <i>trans</i> -bixine est l'un des principes colorants mineurs. Ces extraits peuvent également contenir des produits de dégradation thermique de la bixine résultant du traitement.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75120
Einecs	230-248-7
Nom chimique	<i>cis</i> -Bixine: (9- <i>cis</i>)-hydrogéo-6,6'-diapo- Ψ , Ψ -carotènedioate de méthyle
Formule chimique	<i>cis</i> -Bixine: C ₂₅ H ₃₀ O ₄
Poids moléculaire	394,5
Composition	Pas moins de 25 % de matières colorantes (exprimées en bixine) E ¹ % _{1cm} 3090 à environ 487 nm dans le tétrahydrofurane et l'acétone
Description	Poudre rouge-brun foncé à rouge pourpre
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol
Spectrométrie	L'échantillon dans l'acétone révèle une absorbance maximale à 425, 457 et 487 nm environ
Pureté	
Norbixine	Pas plus de 7 % du total des matières colorantes
Arsenic	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,5 mg/kg

E 160 b (ii) NORBIXINE DE ROCOU

I) NORBIXINE EXTRAITE PAR SOLVANTS

Synonymes	Annatto C, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Orange naturel C. I. n° 4
Définition	La norbixine extraite par solvants est obtenue à partir des enveloppes externes des graines du rocouyer (<i>Bixa orellana</i> L.) par lavage avec un ou plusieurs des solvants de qualité alimentaire suivants: acétone, méthanol, hexane, éthanol, alcool isopropylique, acétate d'éthyle, alcool alcalin ou anhydride carbonique supercritique, avant élimination du ou des solvant(s), cristallisation et séchage. Une solution aqueuse alcaline est ajoutée à la poudre obtenue, qui est ensuite chauffée pour hydrolyser la matière colorante puis refroidie. La solution aqueuse est filtrée et acidifiée pour précipiter la norbixine. Le précipité est filtré, lavé, séché et broyé pour donner une poudre granuleuse. La norbixine extraite par solvants renferme plusieurs composants colorés. La <i>cis</i> -norbixine est le principe colorant majeur et la forme <i>trans</i> -norbixine est l'un des principes colorants mineurs. Ces extraits peuvent également contenir des produits de dégradation thermique de la norbixine résultant du traitement.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75120
Einecs	208-810-8
Nom chimique	<i>cis</i> -Norbixine: acide 6,6'-diapo- Ψ , Ψ -carotènedioïque Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo- Ψ , Ψ -carotènedioate de dipotassium Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo- Ψ , Ψ -carotènedioate de disodium
Formule chimique	<i>cis</i> -Norbixine: C ₂₄ H ₂₈ O ₄ Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ K ₂ O ₄ Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄
Poids moléculaire	380,5 (acide), 456,7 (sel dipotassique), 424,5 (sel disodique)
Composition	Pas moins de 85 % de matières colorantes (exprimées en norbixine) E ¹ % _{1cm} 2870 à environ 482 nm dans une solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 %
Description	Poudre rouge-brun foncé à rouge pourpre
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau alcaline, légèrement soluble dans l'éthanol
Spectrométrie	L'échantillon dans la solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 % révèle une absorbance maximale à 453 et 482 nm environ
Pureté	
Solvants résiduels	Acétone: pas plus de 30 mg/kg Méthanol: pas plus de 50 mg/kg Hexane: pas plus de 25 mg/kg
	Éthanol: Alcool isopropylique: Acétate d'éthyle:
Arsenic	Pas plus de 2 mg/kg

Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,5 mg/kg

II) NORBIXINE DE TRAITEMENT ALCALIN, DE PRÉCIPITATION ACIDE

Synonymes	Annatto F, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Orange naturel C. I. n° 4
Définition	La norbixine de traitement alcalin (de précipitation acide) est préparée par extraction des enveloppes externes des graines de rocouyer (<i>Bixa orellana</i> L.) à l'aide d'une solution aqueuse alcaline. La bixine est hydrolysée en norbixine dans une solution alcaline chaude et est acidifiée pour précipiter la norbixine. Le précipité est filtré, séché et broyé pour donner une poudre granuleuse. La norbixine de traitement alcalin renferme plusieurs composants colorés. La <i>cis</i> -norbixine est le principe colorant majeur et la forme <i>trans</i> -norbixine est l'un des principes colorants mineurs. Ces extraits peuvent également contenir des produits de dégradation thermique de la norbixine résultant du traitement.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75120
Einecs	208-810-8
Nom chimique	<i>cis</i> -Norbixine: acide 6,6'-diapo- Ψ , Ψ -carotènedioïque Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo- Ψ , Ψ -carotènedioate de dipotassium Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo- Ψ , Ψ -carotènedioate de disodium
Formule chimique	<i>cis</i> -Norbixine: C ₂₄ H ₂₈ O ₄ Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ K ₂ O ₄ Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄
Poids moléculaire	380,5 (acide), 456,7 (sel dipotassique), 424,5 (sel disodique)
Composition	Pas moins de 35 % de matières colorantes (exprimées en norbixine) E ^{1 %} _{1 cm} 2870 à environ 482 nm dans une solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 %
Description	Poudre rouge-brun foncé à rouge pourpre
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau alcaline, légèrement soluble dans l'éthanol
Spectrométrie	L'échantillon dans la solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 % révèle une absorbance maximale à 453 et 482 nm environ
Pureté	
Arsenic	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,5 mg/kg

III) NORBIXINE DE TRAITEMENT ALCALIN, NON DE PRÉCIPITATION ACIDE

Synonymes	Annatto G, Orlean, Terre orellana, L. Orange, Orange naturel C. I. n° 4
Définition	La norbixine de traitement alcalin (non de précipitation acide) est préparée par extraction des enveloppes externes des graines de rocouyer (<i>Bixa orellana</i> L.) à l'aide d'une solution aqueuse alcaline. La bixine est hydrolysée en norbixine dans une solution alcaline chaude. Le précipité est filtré, séché et broyé pour donner une poudre granuleuse. La principale matière colorante des extraits est essentiellement le sel dipotassique ou le sel disodique de la norbixine. La norbixine de traitement alcalin (non de précipitation acide) renferme plusieurs composants colorés. La <i>cis</i> -norbixine est le principe colorant majeur et la <i>trans</i> -norbixine est l'un des principes colorants mineurs. Ces extraits peuvent également contenir des produits de dégradation thermique de la norbixine résultant du traitement.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75120
Einecs	208-810-8
Nom chimique	<i>cis</i> -Norbixine: acide 6,6'-diapo- Ψ , Ψ -carotènedioïque Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo- Ψ , Ψ -carotènedioate de dipotassium Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: 6,6'-diapo- Ψ , Ψ -carotènedioate de disodium
Formule chimique	<i>cis</i> -Norbixine: C ₂₄ H ₂₈ O ₄ Sel dipotassique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ K ₂ O ₄ Sel disodique de la <i>cis</i> -norbixine: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄
Poids moléculaire	380,5 (acide), 456,7 (sel dipotassique), 424,5 (sel disodique)
Composition	Pas moins de 15 % de matières colorantes (exprimées en norbixine) E ^{1 %} _{1 cm} 2870 à environ 482 nm dans une solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 %
Description	Poudre rouge-brun foncé à rouge pourpre
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau alcaline, légèrement soluble dans l'éthanol
Spectrométrie	L'échantillon dans la solution d'hydroxyde de potassium à 0,5 % révèle une absorbance maximale à 453 et 482 nm environ
Pureté	
Arsenic	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,5 mg/kg

E 160c EXTRAIT DE PAPRIKA, CAPSANTHÉINE, CAPSORUBINE

Synonymes	Oléorésine de paprika
Définition	L'extrait de paprika est obtenu par extraction par solvant des souches du paprika, c'est-à-dire des cosses des fruits de <i>Capsicum annuum</i> L. moulus, avec ou sans les graines, et renferme les principales matières colorantes de cette épice que sont la capsanthéine et la capsorubine. La

	présence d'une grande variété d'autres dérivés colorés est avérée. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: méthanol, éthanol, acétone, hexane, dichlorométhane, acétate d'éthyle, propanol-2, et anhydride carbonique.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)		
EINECS	Capsanthéine: 207-364-1, capsorubine: 207-425-2	
Nom chimique	Capsanthéine: (3 <i>R</i> ,3' <i>S</i> ,5' <i>R</i>)-dihydroxy-3,3'-β,κ-caroténone-6 Capsorubine: (3 <i>S</i> ,3' <i>S</i> ,5' <i>R</i> ,5' <i>R</i>)-dihydroxy-3,3'-κ,κ-carotènedione-6,6'	
Formule chimique	Capsanthéine:	C ₄₀ H ₅₆ O ₃
	Capsorubine:	C ₄₀ H ₅₆ O ₄
Poids moléculaire	Capsanthéine:	584,85
	Capsorubine:	600,85
Composition	Extrait de paprika: Pas moins de 7,0 % de caroténoïdes Capsanthéine/capsorubine: pas moins de 30 % des caroténoïdes totaux E _{1cm} ^{1%} = 2 100 à environ 462 nm dans l'acétone	
Description	Liquide visqueux rouge foncé	
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans l'acétone à environ 462 nm	
Réaction de coloration	On obtient une intense coloration bleue par addition d'une goutte d'acide sulfurique à une goutte d'échantillon dans deux à trois gouttes de chloroforme.	
Pureté		
Solvants résiduels	Acétate d'éthyle	Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association
	Méthanol	
	Éthanol	
	Acétone	
	Hexane	
	Propanol-2	
	Dichlorométhane:	pas plus de 10 mg/kg
Capsaïcine	Pas plus de 250 mg/kg	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	

E 160d LYCOPÈNE

I) Lycopène synthétique

Synonymes	Lycopène obtenu par synthèse chimique	
Définition	Le lycopène synthétique, mélange d'isomères géométriques de lycopènes, est obtenu par la condensation de Wittig d'intermédiaires de synthèse couramment utilisés dans la production d'autres caroténoïdes employés dans les denrées alimentaires. Le lycopène synthétique se compose essentiellement de lycopène tout- <i>trans</i> et contient aussi du 5- <i>cis</i> -lycopène et de faibles quantités d'autres isomères. Les préparations commerciales de lycopène destinées à être utilisées dans les denrées alimentaires se présentent sous la forme de suspensions dans des huiles comestibles ou de poudre hydrodispersable ou hydrosoluble.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75125	
EINECS	207-949-1	
Nom chimique	ψ,ψ-carotène, lycopène tout- <i>trans</i> , lycopène (tout-E), (tout-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-octaméthyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridécaène	
Formule chimique	C ₄₀ H ₅₆	
Poids moléculaire	536,85	
Composition	Pas moins de 96 % de lycopènes, tous lycopènes confondus (pas moins de 70 % de lycopène tout- <i>trans</i>) E _{1cm} ^{1%} = 3 450 entre 465 et 475 nm dans l'hexane (pour 100 % de lycopène tout- <i>trans</i> pur)	
Description	Poudre cristalline rouge	
Identification		
Spectrophotométrie	Une solution dans l'hexane révèle une absorption maximale à environ 470 nm.	
Épreuve de recherche de caroténoïdes	La couleur de la solution de l'échantillon dans l'acétone disparaît après ajouts successifs d'une solution de 5 % de nitrite de sodium et d'acide sulfurique 1N.	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, facilement soluble dans le chloroforme	
Propriétés d'une solution de 1 % dans le chloroforme	Limpide et de couleur rouge-orange intense	
Pureté		
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (40 °C, 4 heures à 20 mm Hg)	
Apo-12'-lycopénil	Pas plus de 0,15 %	
Oxyde de triphénylphosphine	Pas plus de 0,01 %	
Solvants résiduels	Méthanol:	pas plus de 200 mg/kg
	Hexane, propanol-2:	pas plus de 10 mg/kg chacun
	Dichlorométhane:	pas plus de 10 mg/kg (dans les préparations commerciales uniquement)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg	

II) Lycopène de tomates rouges

Synonymes	Jaune naturel 27
Définition	Le lycopène est obtenu par extraction par solvant de tomates rouges (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.), puis élimination du solvant. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés: anhydride carbonique, acétate d'éthyle, acétone, propanol-2, méthanol, éthanol et hexane. Le principe colorant majeur des

	tomates est le lycopène; de faibles quantités d'autres pigments caroténoïdes peuvent être présentes. Outre les autres pigments colorés, le produit peut contenir des matières grasses, cires et aromatisants naturellement présents dans les tomates.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75125	
EINECS	207-949-1	
Nom chimique	ψ,ψ -carotène, lycopène tout- <i>trans</i> , lycopène (tout-E), (tout-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-octaméthyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridécaène	
Formule chimique	$C_{40}H_{56}$	
Poids moléculaire	536,85	
Composition	$E_{1cm}^{1\%} = 3\ 450$ entre 465 et 475 nm dans l'hexane (pour 100 % de lycopène tout- <i>trans</i> pur) Pas moins de 5 % de matières colorantes, toutes matières confondues	
Description	Liquide visqueux rouge foncé	
Identification		
Spectrophotométrie	Absorption maximale dans l'hexane à environ 472 nm	
Pureté		
Solvants résiduels	Propanol-2	Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association
	Hexane	
	Acétone	
	Éthanol	
	Méthanol	
	Acétate d'éthyle	
Cendres sulfatées	Pas plus de 1 %	
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	

III) Lycopène issu de *Blakeslea trispora*

Synonymes	Jaune naturel 27	
Définition	Le lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i> est extrait de la biomasse fongique et purifié par cristallisation et filtration. Il se compose essentiellement de lycopène tout- <i>trans</i> . Il contient également de faibles quantités d'autres caroténoïdes. Le propanol-2 et l'acétate d'isobutyle sont les seuls solvants utilisés pour l'élaborer. Les préparations commerciales de lycopène destinées à être utilisées dans les denrées alimentaires se présentent sous la forme de suspensions dans des huiles comestibles ou de poudre hydrodispersable ou hydrosoluble.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	75125	
EINECS	207-949-1	
Nom chimique	ψ,ψ -carotène, lycopène tout- <i>trans</i> , lycopène (tout-E), (tout-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-octaméthyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridécaène	
Formule chimique	$C_{40}H_{56}$	
Poids moléculaire	536,85	
Composition	Pas moins de 95 % de lycopènes, tous lycopènes confondus, et pas moins de 90 % de lycopène tout- <i>trans</i> , toutes matières colorantes confondues $E_{1cm}^{1\%} = 3\ 450$ entre 465 et 475 nm dans l'hexane (pour 100 % de lycopène tout- <i>trans</i> pur)	
Description	Poudre cristalline rouge	
Identification		
Spectrophotométrie	Une solution dans l'hexane révèle une absorption maximale à environ 470 nm.	
Épreuve de recherche de caroténoïdes	La couleur de la solution de l'échantillon dans l'acétone disparaît après ajouts successifs d'une solution de 5 % de nitrite de sodium et d'acide sulfurique 1N.	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, facilement soluble dans le chloroforme	
Propriétés d'une solution de 1 % dans le chloroforme	Limpide et de couleur rouge-orange intense	
Pureté		
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (40 °C, 4 heures à 20 mm Hg)	
Autres caroténoïdes	Pas plus de 5 %	
Solvants résiduels	Propanol-2: pas plus de 0,1 % Acétate d'isobutyle: pas plus de 1,0 % Dichlorométhane: pas plus de 10 mg/kg (dans les préparations commerciales uniquement)	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,3 %	
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg	

E 160 e β -APO-8'-CAROTÉNAL (C30)

Synonymes	Colorant alimentaire orange C. I. n° 6	
Définition	Les présentes spécifications s'appliquent essentiellement à l'isomère tout- <i>trans</i> du β -apo-8'-caroténal associé à de faibles quantités d'autres caroténoïdes. Les formes diluées et stabilisées sont préparées à partir de β -apo-8'-caroténal conforme aux présentes spécifications et incluent les solutions ou les suspensions de β -apo-8'-caroténal dans les matières grasses comestibles, les émulsions et les poudres hydrodispersables. Ces préparations peuvent présenter diverses proportions d'isomères <i>cis/trans</i> .	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	40820	
EINECS	214-171-6	
Nom chimique	β -apo-8'-caroténal, <i>trans</i> - β -apo-8'-carotène-aldéhyde	
Formule chimique	$C_{30}H_{40}O$	
Poids moléculaire	416,65	
Composition	Pas moins de 96 % de matières colorantes au total	

	$E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\ 640$ entre 460 et 462 nm dans le cyclohexane
Description	Cristaux violet foncé avec un lustre métallique ou poudre cristalline
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans le cyclohexane entre 460 et 462 nm
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Matières colorantes accessoires	Caroténoïdes autres que le β -apo-8'-caroténal: pas plus de 3,0 % du total des matières colorantes
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 161b LUTÉINE

Synonymes	Caroténoïdes mélangés, xanthophylles	
Définition	La lutéine est obtenue par extraction au solvant de souches de fruits et de végétaux comestibles ainsi que des herbes, de la luzerne et de <i>Tagetes erecta</i> . Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes, en majeure partie la lutéine et ses esters d'acides gras. Différentes quantités de carotènes peuvent également être présentes. La lutéine peut contenir des matières grasses et cires naturellement présentes dans le matériel végétal d'origine. Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: méthanol, éthanol, propanol-2, hexane, acétone, méthyléthylcétone et anhydride carbonique.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)		
EINECS	204-840-0	
Nom chimique	Dihydroxy-3,3'-d-carotène	
Formule chimique	$\text{C}_{40}\text{H}_{56}\text{O}_2$	
Poids moléculaire	568,88	
Composition	Teneur en matières colorantes totales: pas moins de 4 % exprimées en lutéine $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\ 550$ à environ 445 nm dans une solution chloroforme/éthanol (1:9) ou dans une solution hexane/éthanol/acétone (8:1:1)	
Description	Liquide brun jaunâtre foncé	
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans un mélange chloroforme/éthanol (1:9) à environ 445 nm	
Pureté		
Solvants résiduels	Acétone	Pas plus de 50 mg/kg, séparément ou en association
	Méthyléthylcétone	
	Méthanol	
	Éthanol	
	Propanol-2	
	Hexane	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 3 mg/kg	
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	

E 161 g CANTHAXANTHINE

Synonymes	Colorant alimentaire orange C. I. n° 8	
Définition	Les présentes spécifications s'appliquent essentiellement aux isomères tout- <i>trans</i> de la canthaxanthine associés à de faibles quantités d'autres caroténoïdes. Les formes diluées et stabilisées sont préparées à partir de canthaxanthine conforme aux présentes spécifications et incluent les solutions ou suspensions de canthaxanthine dans les matières grasses comestibles, les émulsions et les poudres hydrodispersables. Ces préparations peuvent présenter diverses proportions d'isomères <i>cis/trans</i> .	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	40850	
EINECS	208-187-2	
Nom chimique	β -carotènedione-4,4'; canthaxanthine; dioxo-4,4'- β -carotène	
Formule chimique	$\text{C}_{40}\text{H}_{52}\text{O}_2$	
Poids moléculaire	564,86	
Composition	Pas moins de 96 % de matières colorantes totales (exprimées en canthaxanthine)	
	$E_{1\text{cm}}^{1\%} = 2\ 200$	à environ 485 nm dans le chloroforme
		entre 468 et 472 nm dans le cyclohexane entre 464 et 467 nm dans l'éther de pétrole
Description	Cristaux violet foncé ou poudre cristalline	
Identification		
Spectrométrie	Absorption maximale dans le chloroforme à environ 485 nm Absorption maximale dans le cyclohexane entre 468 et 472 nm Absorption maximale dans l'éther de pétrole entre 464 et 467 nm	
Pureté		
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %	
Matières colorantes accessoires	Caroténoïdes autres que la canthaxanthine: pas plus de 5,0 % du total des matières colorantes	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	

E 162 ROUGE DE BETTERAVE

Synonymes	Bétanine
Définition	Le rouge de betterave est obtenu par pression de tubercules de souches de betteraves rouges (<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>rubra</i>) écrasées jusqu'à obtention d'un jus, ou par extraction aqueuse à partir de betteraves réduites en morceaux et enrichissement ultérieur en principe actif. La matière colorante est constituée de divers pigments appartenant tous à la classe des bétalaïnes. La principale matière colorante est constituée de bétacyanines (rouges), dont 75 à 95 % de bétanine. De faibles quantités de bétaxanthine (jaune) et de produits de dégradation de bétalaïnes (brun clair) peuvent être présentes. Outre les pigments colorés, le jus ou l'extrait renferme des sucres, des sels et/ou des protéines naturellement présentes dans la betterave. La solution peut être concentrée et certains produits raffinés afin d'éliminer les sucres, les sels et les protéines.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	
EINECS	231-628-5
Nom chimique	acide (S-(R',R')-4-(2-(2-carboxy-2(β-D-glucopyranosyloxy)-5-dihydro-2,3-hydroxy-6-1H-indolyl-1)-2-éthényl)-5-dihydro-2,3-pyridinedicarboxylique-2,6; (dicarboxy-2,6-tétrahydro-1,2,3,4-pyridyl-4-ène)-2-éthylidène)-1-(β-D-glucopyranosyloxy)-5-hydroxy-6- indoliumcarboxylate-2
Formule chimique	Bétanine: C ₂₄ H ₂₆ N ₂ O ₁₃
Poids moléculaire	550,48
Composition	La teneur en colorant rouge (exprimée en bétanine) ne doit pas être inférieure à 0,4 % E _{1cm} ^{1%} = 1 120 à environ 535 nm en solution aqueuse de pH 5
Description	Liquide, pâte, poudre ou solide rouge ou rouge foncé
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale à environ 535 nm dans de l'eau de pH 5
Pureté	
Nitrate	Pas plus de 2 g d'anions nitrate par gramme de colorant rouge (calculé à partir de la composition)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 163 ANTHOCYANES

Synonymes	
Définition	Les anthocyanes sont obtenues par macération ou extraction à l'eau sulfitée, à l'eau acidifiée, à l'anhydride carbonique, au méthanol ou à l'éthanol à partir de souches de végétaux ou de fruits comestibles puis, au besoin, par concentration et/ou purification. Le produit ainsi obtenu peut être atomisé par séchage industriel. Les anthocyanes renferment les composés que contient communément le matériel d'origine, notamment de l'anthocyanine, des acides organiques, des tanins, des sucres, des sels minéraux, etc., mais pas nécessairement dans les mêmes proportions que dans le matériel d'origine. Le processus de macération peut entraîner la présence naturelle d'éthanol. Le principe colorant est l'anthocyanine. Les produits commercialisés varient en fonction de l'intensité de coloration déterminée par la composition La teneur en matière colorante n'est pas exprimée quantitativement.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	
EINECS	208-438-6 (cyanidine); 205-125-6 (péonidine); 208-437-0 (delphinidine); 211-403-8 (malvidine); 205-127-7 (pélagonidine); 215-849-4 (pétunidine)
Nom chimique	Chlorure de pentahydroxy-3,3',4',5,7-flavylium (cyanidine) Chlorure de tétrahydroxy-3,4',5,7-méthoxy-3'-flavylium (péonidine) Chlorure de tétrahydroxy-3,4',5,7-diméthoxy-3',5'-flavylium (malvidine) Chlorure de trihydroxy-3,5,7-(trihydroxy-3,4,5-phényl)-2-benzo-1-pyrylium (delphinidine) Chlorure de pentahydroxy-3,3',4',5,7-méthoxy-5'-flavylium (pétunidine) Chlorure de trihydroxy-3,5,7-(hydroxy-4-phényl)-2-benzo-1-pyrylium (pélagonidine)
Formule chimique	Cyanidine: C ₁₅ H ₁₁ O ₆ Cl Péonidine: C ₁₆ H ₁₃ O ₆ Cl Malvidine: C ₁₇ H ₁₅ O ₇ Cl Delphinidine: C ₁₅ H ₁₁ O ₇ Cl Pétunidine: C ₁₆ H ₁₃ O ₇ Cl Pélagonidine: C ₁₅ H ₁₁ O ₅ Cl
Poids moléculaire	Cyanidine: 322,6 Péonidine: 336,7 Malvidine: 366,7 Delphinidine: 340,6 Pétunidine: 352,7 Pélagonidine: 306,7
Composition	E _{1cm} ^{1%} = 300 pour le pigment pur entre 515 et 535 nm à pH 3
Description	Liquide, poudre ou pâte rouge purpuracé, ayant une légère odeur caractéristique
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans le méthanol avec 0,01 % de HCl concentré Cyanidine: à 535 nm Péonidine: à 532 nm Malvidine: à 542 nm Delphinidine: à 546 nm Pétunidine: à 543 nm Pélagonidine: à 530 nm

Pureté		
Solvants résiduels	Méthanol	Pas plus de 50 mg/kg
	Éthanol	Pas plus de 200 mg/kg
Anhydride sulfureux	Pas plus de 1 000 mg/kg par pour cent de pigment	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 170 CARBONATE DE CALCIUM

Synonymes	Pigment blanc C. I. n° 18, craie	
Définition	Le carbonate de calcium est le produit obtenu à partir du broyage du calcaire ou par précipitation d'ions calcium avec des ions de carbonate.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	77220	
EINECS	Carbonate de calcium: 207-439-9 Calcaire: 215-279-6	
Nom chimique	Carbonate de calcium	
Formule chimique	CaCO ₃	
Poids moléculaire	100,1	
Composition	Pas moins de 98 % sur la base anhydre	
Description	Poudre blanche cristalline ou amorphe, inodore et insipide	
Identification		
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'eau et dans l'alcool. Il se dissout avec effervescence dans l'acide acétique dilué, dans l'acide chlorhydrique dilué et dans l'acide nitrique dilué; les solutions obtenues satisfont, après ébullition, à l'épreuve de recherche de calcium.	
Pureté		
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2,0 % (200 °C, 4 heures)	
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 0,2 %	
Sels de magnésium et sels basiques	Pas plus de 1 %	
Fluorures	Pas plus de 50 mg/kg	
Antimoine (exprimé en Sb)	Pas plus de 100 mg/kg, séparément ou en association	
Cuivre (exprimé en Cu)		
Chrome (exprimé en Cr)		
Zinc (exprimé en Zn)		
Baryum (exprimé en Ba)		
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 3 mg/kg	
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	

E 172 OXYDES DE FER ET HYDROXYDES DE FER

Synonymes	Oxyde de fer jaune: pigment jaune C. I. n° 42 et n° 43	
	Oxyde de fer rouge: pigment rouge C. I. n° 101 et n° 102	
	Oxyde de fer noir: Pigment noir C. I. n° 11	
Définition	Les oxydes de fer et hydroxydes de fer sont produits par synthèse et sont essentiellement constitués d'oxydes de fer anhydres et/ou hydratés. La gamme des teintes comprend des jaunes, des rouges, des bruns et des noirs. Les oxydes de fer de qualité alimentaire se distinguent principalement des qualités techniques par leurs degrés relativement faibles de contamination par d'autres métaux. Cette qualité est obtenue par sélection et contrôle de l'origine du fer et/ou par le degré de purification atteint au cours du processus de fabrication.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	Oxyde de fer jaune:	77492
	Oxyde de fer rouge:	77491
	Oxyde de fer noir:	77499
EINECS	Oxyde de fer jaune:	257-098-5
	Oxyde de fer rouge:	215-168-2
	Oxyde de fer noir:	235-442-5
Nom chimique	Oxyde de fer jaune: oxyde ferrique hydraté, oxyde de fer (III) hydraté	
	Oxyde de fer rouge: oxyde ferrique anhydre, oxyde de fer (III) anhydre	
	Oxyde de fer noir: oxyde ferroso-ferrique, oxyde de fer (II, III)	
Formule chimique	Oxyde de fer jaune:	FeO(OH) · H ₂ O
	Oxyde de fer rouge:	Fe ₂ O ₃
	Oxyde de fer noir:	FeO.Fe ₂ O ₃
Poids moléculaire	88,85:	FeO(OH)
	159,70:	Fe ₂ O ₃
	231,55:	FeO.Fe ₂ O ₃
Composition	Jaune: pas moins de 60 %; rouge et noir: pas moins de 68 % du fer total, exprimés en fer	
Description	Poudre de teinte jaune, rouge, brune ou noire	
Identification		
Solubilité	Insolubles dans l'eau et les solvants organiques. Solubles dans les acides minéraux concentrés.	
Pureté		
Matières hydrosolubles	Pas plus de 1,0 %	à dissolution complète
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	

Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg	
Chrome	Pas plus de 100 mg/kg	
Cuivre	Pas plus de 50 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 10 mg/kg	
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg	
Nickel	Pas plus de 200 mg/kg	
Zinc	Pas plus de 100 mg/kg	

E 173 ALUMINIUM

Synonymes	Pigment métallique C. I.
Définition	La poudre d'aluminium est composée de fines particules d'aluminium. La pulvérisation peut s'effectuer en présence ou en l'absence d'huiles végétales comestibles et/ou d'acides gras utilisés comme additifs de qualité alimentaire. Elle est exempte de toute addition de substances autres que les huiles végétales comestibles et/ou les acides gras utilisés comme additifs de qualité alimentaire.
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	77000
EINECS	231-072-3
Nom chimique	Aluminium
Formule chimique	Al
Masse atomique	26,98
Composition	Pas moins de 99 % exprimés en Al sur la base du produit exempt d'huiles
Description	Poudre gris argenté ou petites feuilles
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau et les solvants organiques. Soluble dans l'acide chlorhydrique dilué.
Épreuve de recherche d'aluminium	Un échantillon dissout dans de l'acide chlorhydrique satisfait à l'essai.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (105 °C, masse constante)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 10 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 174 ARGENT

Synonymes	Argentum
Définition	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	77820
EINECS	231-131-3
Nom chimique	Argent
Formule chimique	Ag
Masse atomique	107,87
Composition	Pas moins de 99,5 % de Ag
Description	Poudre de couleur argent ou petites feuilles
Identification	
Pureté	

E 175 OR

Synonymes	Pigment métallique n° 3, aurum	
Définition		
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	77480	
EINECS	231-165-9	
Nom chimique	Or	
Formule chimique	Au	
Masse atomique	197,0	
Composition	Pas moins de 90 % de Au	
Description	Poudre de couleur or ou petites feuilles	
Identification		
Pureté		
Argent	Pas plus de 7 %	à dissolution complète
Cuivre	Pas plus de 4 %	

E 180 LITHOL RUBINE BK

Synonymes	Pigment rouge C. I. n° 57, pigment rubis, carmin 6B	
Définition	La lithol rubine BK est essentiellement constituée d'hydroxy-3-(méthyl-4-sulfo-2-phénylazo)-4-naphtalène-carboxylate-2 de calcium et de matières colorantes accessoires associées à des composants non colorés, principalement de l'eau, du chlorure de calcium et/ou du sulfate de calcium.	
Numéro d'indice de couleur (C. I.)	15850:1	
EINECS	226-109-5	
Nom chimique	Hydroxy-3-(méthyl-4-sulfo-2-phénylazo)-4-naphtalène-carboxylate-2 de calcium	
Formule chimique	C ₁₈ H ₁₂ CaN ₂ O ₆ S	

Poids moléculaire	424,45
Composition	Pas moins de 90 % de matières colorantes, toutes matières confondues $E_{1cm}^{1\%} = 200$ à environ 442 nm dans le diméthylformamide
Description	Poudre rouge
Identification	
Spectrométrie	Absorption maximale dans le diméthylformamide à environ 442 nm
Pureté	
Matières colorantes accessoires	Pas plus de 0,5 %
Composés organiques autres que les matières colorantes:	
sel de calcium de l'acide amino-2-méthyl-5-benzènesulfonique	Pas plus de 0,2 %
sel de calcium de l'acide hydroxy-3-naphthalèncarboxylique-2	Pas plus de 0,4 %
Amines aromatiques primaires non sulfonées	Pas plus de 0,01 % (exprimées en aniline)
Matières extractibles à l'éther	Pas plus de 0,2 % à partir d'une solution de pH 7
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

L'utilisation de laques aluminiques de ce colorant est autorisée.

E 200 ACIDE SORBIQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	203-768-7
Nom chimique	Acide sorbique, acide <i>trans</i> , <i>trans</i> -hexa-2,4-diénoïque
Formule chimique	$C_6H_8O_2$
Poids moléculaire	112,12
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Aiguilles incolores ou poudre fluide blanche, ayant une légère odeur caractéristique et ne présentant aucune modification de couleur après 90 minutes de chauffage à 105 °C
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 133 °C et 135 °C, après dessiccation sous vide pendant 4 heures dans un dessiccateur à acide sulfurique
Spectrométrie	Une solution dans le propanol-2 (1:4 000 000) révèle une absorption maximale à 254 ± 2 nm
Épreuve de recherche de liaisons doubles	Satisfait à l'essai
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,5 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 %
Aldéhydes	Pas plus de 0,1 % (exprimés en formaldéhyde)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 202 SORBATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	246-376-1
Nom chimique	Sorbate de potassium; (E, E)-hexa-2,4,-diénoate de potassium; Sel de potassium de l'acide <i>trans</i> , <i>trans</i> -hexa-2,4-diénoïque
Formule chimique	$C_6H_7O_2K$
Poids moléculaire	150,22
Composition	Pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche
Description	Poudre cristalline blanche ne présentant pas de modification de couleur après 90 minutes de chauffage à 105 °C
Identification	
Intervalle de fusion de l'acide sorbique	Entre 133 °C et 135 °C, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique, pour l'acide sorbique isolé par acidification et non recristallisé
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de liaisons doubles	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1,0 % (105 °C, 3 heures)
Acidité ou alcalinité	Pas plus de 1,0 % environ (exprimée en acide sorbique ou en K_2CO_3)
Aldéhydes	Pas plus de 0,1 %, exprimés en formaldéhyde
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 210 ACIDE BENZOÏQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	200-618-2
Nom chimique	Acide benzoïque, acide benzènedicarboxylique, acide phénylcarboxylique
Formule chimique	C ₇ H ₆ O ₂
Poids moléculaire	122,12
Composition	Pas moins de 99,5 % sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline blanche
Identification	
Intervalle de fusion	121,5 °C -123,5 °C
Essai de sublimation	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de benzoate	Satisfait à l'essai
pH	Environ 4 (solution aqueuse)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (dessiccation à l'acide sulfurique pendant 3 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,05 %
Composés organochlorés	Pas plus de 0,07 % exprimés en chlorure, correspondant à 0,3 %, exprimés en acide monochlorobenzoïque
Matières facilement oxydables	Ajouter 1,5 ml d'acide sulfurique à 100 ml d'eau, porter à ébullition et ajouter du KMnO ₄ à 0,1 N en gouttes jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 30 secondes. Dissoudre 1 g de l'échantillon, arrondi à l'unité la plus proche (mg), dans la solution chauffée, et titrer au moyen de KMnO ₄ à 0,1 N jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 15 secondes. Ne doit pas nécessiter plus de 0,5 ml.
Matières facilement carbonisables	Une solution à froid de 0,5 g d'acide benzoïque dans 5 ml d'acide sulfurique à 94,5-95,5 % ne doit pas présenter une coloration plus intense que celle d'un liquide de référence contenant 0,2 ml de chlorure de cobalt STC (1), 0,3 ml de chlorure ferrique STC (2), 0,1 ml de sulfate de cuivre STC (3) et 4,4 ml d'eau.
Acides polycycliques	Lors de l'acidification fractionnée d'une solution neutralisée d'acide benzoïque, le premier précipité ne doit pas présenter un point de fusion différent de celui de l'acide benzoïque.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
(1)	Chlorure de cobalt STC: dissoudre 65 g environ de chlorure de cobalt CoCl ₂ ·6H ₂ O dans une quantité d'un mélange de 25 ml d'acide chlorhydrique et de 975 ml d'eau, suffisante pour obtenir un volume d'un litre. Introduire 5 ml exactement de cette solution dans une fiole contenant 250 ml de solution d'iode, ajouter 5 ml de peroxyde d'hydrogène à 3 %, puis 15 ml d'une solution d'hydroxyde de sodium à 20 %. Faire bouillir pendant 10 minutes, laisser refroidir, ajouter 2 g d'iodure de potassium et 20 ml d'acide sulfurique à 25 %. Après dissolution totale du précipité, titrer l'iode libéré au thiosulfate de sodium (0,1 N) en présence de solution d'essai d'amidon. 1 ml de thiosulfate de sodium (0,1 N) correspond à 23,80 mg CoCl ₂ ·6H ₂ O. Ajuster le volume final de la solution en ajoutant une quantité suffisante du mélange d'acide hydrochlorique et d'eau pour obtenir une solution contenant 59,5 mg de CoCl ₂ ·6H ₂ O par ml.
(2)	Chlorure ferrique STC: dissoudre 55 g environ de chlorure de ferrique dans une quantité d'un mélange de 25 ml d'acide chlorhydrique et de 975 ml d'eau, suffisante pour obtenir un volume d'un litre. Introduire 10 ml exactement de cette solution dans une fiole contenant 250 ml de solution d'iode, ajouter 15 ml d'eau puis 3 g d'iodure de potassium. Laisser reposer 15 minutes. Diluer avec 100 ml d'eau puis titrer l'iode libéré au thiosulfate de sodium (0,1 N) en présence de solution d'essai d'amidon. 1 ml de thiosulfate de sodium (0,1 N) correspond à 27,03 mg FeCl ₃ ·6H ₂ O. Ajuster le volume final de la solution en ajoutant une quantité suffisante du mélange d'acide hydrochlorique et d'eau pour obtenir une solution contenant 45,0 mg de FeCl ₃ ·6H ₂ O par ml.
(3)	Sulfate de cuivre STC: dissoudre 65 g environ de sulfate de cuivre CuSO ₄ ·5H ₂ O dans une quantité d'un mélange de 25 ml d'acide chlorhydrique et de 975 ml d'eau, suffisante pour obtenir un volume d'un litre. Introduire 10 ml exactement de cette solution dans une fiole contenant 250 ml de solution d'iode, ajouter 40 ml d'eau, 4 ml d'acide acétique puis 3 g d'iodure de potassium. Titrer l'iode libéré au thiosulfate de sodium (0,1 N) en présence de solution d'essai d'amidon (4). 1 ml de thiosulfate de sodium (0,1 N) correspond à 24,97 mg CuSO ₄ ·5H ₂ O. Ajuster le volume final de la solution en ajoutant une quantité suffisante du mélange d'acide hydrochlorique et d'eau pour obtenir une solution contenant 62,4 mg de CuSO ₄ ·5H ₂ O par ml.
(4)	Solution d'essai d'amidon: triturer 0,5 g d'amidon (amidon de pomme de terre, amidon de maïs ou amidon soluble) avec 5 ml d'eau; ajouter à l'empois ainsi obtenu et sans cesser d'agiter une quantité suffisante d'eau pour obtenir un volume de 100 ml. Porter à ébullition pendant quelques minutes, laisser refroidir et filtrer. L'amidon doit être de préparation récente.

E 211 BENZOATE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	208-534-8
Nom chimique	Benzoate de sodium; sel de sodium de l'acide benzènedicarboxylique; sel de sodium de l'acide phénylcarboxylique
Formule chimique	C ₇ H ₅ O ₂ Na
Poids moléculaire	144,11
Composition	Pas moins de 99 % de C ₇ H ₅ O ₂ Na, après dessiccation à 105 °C pendant 4 heures
Description	Poudre cristalline ou granules blancs quasiment inodores
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol
Intervalle de fusion de l'acide benzoïque	Entre 121,5 °C et 123,5 °C, après dessiccation dans un dessiccateur à acide sulfurique, pour l'acide benzoïque isolé par acidification et non recristallisé
Épreuve de recherche de benzoate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1,5 % (105 °C, 4 heures)
Matières facilement oxydables	Ajouter 1,5 ml d'acide sulfurique à 100 ml d'eau, porter à ébullition et ajouter du KMnO ₄ à 0,1 N en gouttes jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 30 secondes. Dissoudre 1 g de

	l'échantillon, arrondi à l'unité la plus proche (mg), dans la solution chauffée, et titrer au moyen de KMnO_4 à 0,1 N jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 15 secondes. Ne doit pas nécessiter plus de 0,5 ml.
Acides polycycliques	Lors de l'acidification fractionnée d'une solution éventuellement neutralisée de benzoate de sodium, le premier précipité ne doit pas présenter un intervalle de fusion différent de celui de l'acide benzoïque.
Composés organochlorés	Pas plus de 0,06 %, exprimés en chlorure, correspondant à 0,25 %, exprimés en acide monochlorobenzoïque
Acidité ou alcalinité	Neutralisation de 1 g de benzoate de sodium, en présence de phénolphthaléine. Ne doit pas nécessiter plus de 0,25 ml de NaOH 0,1 N ou de HCl 0,1 N.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 212 BENZOATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	209-481-3
Nom chimique	Benzoate de potassium; sel de potassium de l'acide benzène-carboxylique; sel de potassium de l'acide phénylcarboxylique
Formule chimique	$\text{C}_7\text{H}_5\text{KO}_2 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$
Poids moléculaire	214,27
Composition	Pas moins de 99 % de $\text{C}_7\text{H}_5\text{KO}_2$, après dessiccation à 105 °C à masse constante
Description	Poudre cristalline blanche
Identification	
Intervalle de fusion de l'acide benzoïque	Entre 121,5 °C et 123,5 °C, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique, pour l'acide benzoïque isolé par acidification et non recristallisé
Épreuve de recherche de benzoate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 26,5 % (105 °C, 4 heures)
Composés organochlorés	Pas plus de 0,06 %, exprimés en chlorure, correspondant à 0,25 %, exprimés en acide monochlorobenzoïque
Matières facilement oxydables	Ajouter 1,5 ml d'acide sulfurique à 100 ml d'eau, porter à ébullition et ajouter du KMnO_4 à 0,1 N en gouttes jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 30 secondes. Dissoudre 1 g de l'échantillon, arrondi à l'unité la plus proche (mg), dans la solution chauffée, et titrer au moyen de KMnO_4 à 0,1 N jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 15 secondes. Ne doit pas nécessiter plus de 0,5 ml.
Matières facilement carbonisables	Une solution à froid de 0,5 g d'acide benzoïque dans 5 ml d'acide sulfurique à 94,5-95,5 % ne doit pas présenter une coloration plus intense que celle d'un liquide de référence contenant 0,2 ml de chlorure de cobalt STC, 0,3 ml de chlorure ferrique STC, 0,1 ml de sulfate de cuivre STC et 4,4 ml d'eau.
Acides polycycliques	Lors de l'acidification fractionnée d'une solution éventuellement neutralisée de benzoate de potassium, le premier précipité ne doit pas présenter un intervalle de fusion différent de celui de l'acide benzoïque.
Acidité ou alcalinité	Neutralisation de 1 g de benzoate de potassium, en présence de phénolphthaléine. Ne doit pas nécessiter plus de 0,25 ml de NaOH 0,1 N ou HCl 0,1 N.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 213 BENZOATE DE CALCIUM

Synonymes	Benzoate de monocalcium	
Définition		
EINECS	218-235-4	
Nom chimique	Benzoate de calcium; dibenzoate de calcium	
Formule chimique	Anhydre:	$\text{C}_{14}\text{H}_{10}\text{O}_4\text{Ca}$
	Monohydrate:	$\text{C}_{14}\text{H}_{10}\text{O}_4\text{Ca} \cdot \text{H}_2\text{O}$
	Trihydrate:	$\text{C}_{14}\text{H}_{10}\text{O}_4\text{Ca} \cdot 3\text{H}_2\text{O}$
Poids moléculaire	Anhydre:	282,31
	Monohydrate:	300,32
	Trihydrate:	336,36
Composition	Pas moins de 99 % après dessiccation à 105 °C	
Description	Cristaux blancs ou incolores, ou poudre blanche	
Identification		
Intervalle de fusion de l'acide benzoïque	Entre 121,5 °C et 123,5 °C, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique, pour l'acide benzoïque isolé par acidification et non recristallisé	
Épreuve de recherche de benzoate	Satisfait à l'essai	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai	
Pureté		
Perte à la dessiccation	Pas plus de 17,5 % (105 °C, masse constante)	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,3 %	
Composés organochlorés	Pas plus de 0,06 %, exprimés en chlorure correspondant à 0,25 %, exprimés en acide monochlorobenzoïque	

Matières facilement oxydables	Ajouter 1,5 ml d'acide sulfurique à 100 ml d'eau, porter à ébullition et ajouter du KMnO_4 à 0,1 N en gouttes jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 30 secondes. Dissoudre 1 g de l'échantillon, arrondi à l'unité la plus proche (mg), dans la solution chauffée, et titrer au moyen de KMnO_4 à 0,1 N jusqu'à obtention d'une couleur rose qui persiste pendant 15 secondes. Ne doit pas nécessiter plus de 0,5 ml.
Matières facilement carbonisables	Une solution à froid de 0,5 g d'acide benzoïque dans 5 ml d'acide sulfurique à 94,5-95,5 % ne doit pas présenter une coloration plus intense que celle d'un liquide de référence contenant 0,2 ml de chlorure de cobalt STC, 0,3 ml de chlorure ferrique STC, 0,1 ml de sulfate de cuivre STC et 4,4 ml d'eau.
Acides polycycliques	Lors de l'acidification fractionnée d'une solution éventuellement neutralisée de benzoate de calcium, le premier précipité ne doit pas présenter un intervalle de fusion différent de celui de l'acide benzoïque.
Acidité ou alcalinité	Neutralisation de 1 g de benzoate de calcium, en présence de phénolphtaléine. Ne doit pas nécessiter plus de 0,25 ml de NaOH 0,1 N ou HCl 0,1 N.
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 214 *p*-HYDROXYBENZOATE D'ÉTHYLE

Synonymes	Éthylparabène; <i>p</i> -oxybenzoate d'éthyle
Définition	
EINECS	204-399-4
Nom chimique	<i>p</i> -Hydroxybenzoate d'éthyle; ester éthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque
Formule chimique	$\text{C}_9\text{H}_{10}\text{O}_3$
Poids moléculaire	166,8
Composition	Pas moins de 99,5 % après dessiccation pendant 2 heures à 80 °C
Description	Petits cristaux incolores pratiquement inodores ou poudre cristalline blanche
Identification	
Intervalle de fusion	115 °C — 118 °C
Épreuve de recherche de <i>p</i> -hydroxybenzoate	Entre 213 °C et 217 °C, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique, pour l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque isolé par acidification et non recristallisé
Épreuve de recherche d'alcool	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (80 °C, 2 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,05 %
Acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque et acide salicylique	Pas plus de 0,35 %, exprimés en acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 215 ÉTHYL *p*-HYDROXYBENZOATE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	252-487-6
Nom chimique	Éthyl <i>p</i> -hydroxybenzoate de sodium; dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque
Formule chimique	$\text{C}_9\text{H}_9\text{O}_3\text{Na}$
Poids moléculaire	188,8
Composition	Pas moins de 83 % d'ester éthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline hygroscopique blanche
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 115 °C et 118 °C, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique
Épreuve de recherche de <i>p</i> -hydroxybenzoate	Entre 213 °C et 217 °C, pour l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque dérivé de l'échantillon
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	9,9 – 10,3 (solution aqueuse à 0,1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 5 % (déterminés par dessiccation sous vide dans un dessiccateur à acide sulfurique)
Cendres sulfatées	De 37 à 39 %
Acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque et acide salicylique	Pas plus de 0,35 %, exprimés en acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 218 *p*-HYDROXYBENZOATE DE MÉTHYLE

Synonymes	Méthylparabène; <i>p</i> -oxybenzoate de méthyle
Définition	
EINECS	243-171-5

Nom chimique	<i>p</i> -Hydroxybenzoate de méthyle; ester méthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque
Formule chimique	C ₈ H ₈ O ₃
Poids moléculaire	152,15
Composition	Pas moins de 99 % après dessiccation pendant 2 heures à 80 °C
Description	Petits cristaux incolores quasiment inodores ou poudre cristalline blanche
Identification	
Intervalle de fusion	125 °C — 128 °C
Épreuve de recherche de <i>p</i> -hydroxybenzoate	Entre 213 °C et 217 °C, pour l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque dérivé de l'échantillon, après dessiccation pendant 2 heures à 80 °C
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (80 °C, 2 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,05 %
Acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque et acide salicylique	Pas plus de 0,35 %, exprimés en acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 219 MÉTHYL *p*-HYDROXYBENZOATE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Méthyl <i>p</i> -hydroxybenzoate de sodium; dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque
Formule chimique	C ₈ H ₇ O ₃ Na
Poids moléculaire	174,15
Composition	Pas moins de 99,5 % sur la base anhydre
Description	Poudre hygroscopique blanche
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 125 °C et 128 °C, pour le précipité blanc obtenu par acidification à l'acide chlorhydrique d'une solution aqueuse à 10 % (m/v) de dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque (en utilisant du papier de tournesol comme indicateur), après lavage à l'eau puis dessiccation pendant 2 heures à 80 °C
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 9,7 et 10,3 (solution aqueuse à 0,1 % ne contenant pas d'anhydride carbonique)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Entre 40 % et 44,5 % sur la base anhydre
Acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque et acide salicylique	Pas plus de 0,35 %, exprimés en acide <i>p</i> -hydroxybenzoïque
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 220 ANHYDRIDE SULFUREUX

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-195-2
Nom chimique	Anhydride sulfureux; anhydride de l'acide sulfureux
Formule chimique	SO ₂
Poids moléculaire	64,07
Composition	Pas moins de 99 %
Description	Gaz incolore non inflammable d'odeur fortement piquante et suffocante
Identification	
Épreuve de recherche de substances sulfureuses	Satisfait à l'essai
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,05 % (méthode de Karl Fischer)
Résidus non volatils	Pas plus de 0,01 %
Trioxyde de soufre	Pas plus de 0,1 %
Sélénium	Pas plus de 10 mg/kg
Autres gaz qui n'entrent normalement pas dans la composition de l'air	Aucune trace
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 221 SULFITE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-821-4
Nom chimique	Sulfite de sodium (anhydre ou heptahydraté)

Formule chimique	Anhydre:	Na ₂ SO ₃
	Heptahydraté:	Na ₂ SO ₃ ·7H ₂ O
Poids moléculaire	Anhydre:	126,04
	Heptahydraté:	252,16
Composition	Anhydre:	pas moins de 95 % de Na ₂ SO ₃ et pas moins de 48 % de SO ₂
	Heptahydraté:	pas moins de 48 % de Na ₂ SO ₃ et pas moins de 24 % de SO ₂
Description	Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores	
Identification		
Épreuve de recherche de sulfite	Satisfait à l'essai	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai	
pH	Entre 8,5 et 11,5 (anhydre: solution à 10 %; heptahydraté: solution à 20 %)	
Pureté		
Thiosulfate	Pas plus de 0,1 %, sur la base de la teneur en SO ₂	
Fer	Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂	
Sélénium	Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg	

E 222 HYDROGÉNOSULFITE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-921-4
Nom chimique	Bisulfite de sodium; hydrogénosulfite de sodium
Formule chimique	NaHSO ₃ en solution aqueuse
Poids moléculaire	104,06
Composition	Pas moins de 32 % p/p NaHSO ₃
Description	Solution limpide incolore à jaune
Identification	
Épreuve de recherche de sulfite	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 2,5 et 5,5 (solution aqueuse à 10 %)
Pureté	
Fer	Pas plus de 10 mg/kg de Na ₂ SO ₃ , sur la base de la teneur en SO ₂
Sélénium	Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 223 DISULFITE DE SODIUM

Synonymes	Pyrosulfite; pyrosulfite de sodium
Définition	
EINECS	231-673-0
Nom chimique	Disulfite de sodium; pentaoxodisulfate de disodium
Formule chimique	Na ₂ S ₂ O ₅
Poids moléculaire	190,11
Composition	Pas moins de 95 % de Na ₂ S ₂ O ₅ et pas moins de 64 % de SO ₂
Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de sulfite	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 4,0 et 5,5 (solution aqueuse à 10 %)
Pureté	
Thiosulfate	Pas plus de 0,1 %, sur la base de la teneur en SO ₂
Fer	Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Sélénium	Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 224 DISULFITE DE POTASSIUM

Synonymes	Pyrosulfite de potassium
Définition	
EINECS	240-795-3
Nom chimique	Disulfite de potassium; pentaoxodisulfate de potassium
Formule chimique	K ₂ S ₂ O ₅
Poids moléculaire	222,33
Composition	Pas moins de 90 % de K ₂ S ₂ O ₅ et pas moins de 51,8 % de SO ₂ , le reste étant constitué pratiquement en totalité de sulfate de potassium
Description	Cristaux transparents incolores ou poudre cristalline blanche
Identification	

Épreuve de recherche de sulfite	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Thiosulfate	Pas plus de 0,1 %, sur la base de la teneur en SO ₂
Fer	Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Sélénium	Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 226 SULFITE DE CALCIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	218-235-4
Nom chimique	Sulfite de calcium
Formule chimique	CaSO ₃ ·2H ₂ O
Poids moléculaire	156,17
Composition	Pas moins de 95 % de CaSO ₃ ·2H ₂ O et pas moins de 39 % de SO ₂
Description	Cristaux blancs ou poudre cristalline blanche
Identification	
Épreuve de recherche de sulfite	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Fer	Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Sélénium	Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 227 HYDROGÉNOSULFITE DE CALCIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	237-423-7
Nom chimique	Sulfite acide de calcium; hydrogénosulfite de calcium
Formule chimique	Ca(HSO ₃) ₂
Poids moléculaire	202,22
Composition	6 à 8 % (poids/volume) d'anhydride sulfureux et 2,5 à 3,5 % (poids/volume) de dioxyde de calcium correspondant à 10 à 14 % (poids/volume) de sulfite acide de calcium [Ca(HSO ₃) ₂]
Description	Solution aqueuse jaune verdâtre claire ayant une nette odeur d'anhydride sulfureux
Identification	
Épreuve de recherche de sulfite	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Fer	Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Sélénium	Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 228 HYDROGÉNOSULFITE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-870-1
Nom chimique	Bisulfite de potassium; hydrogénosulfite de potassium
Formule chimique	KHSO ₃ en solution aqueuse
Poids moléculaire	120,17
Composition	Pas moins de 280 g de KHSO ₃ par litre (ou 150 g de SO ₂ par litre)
Description	Solution aqueuse incolore et claire
Identification	
Épreuve de recherche de sulfite	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Fer	Pas plus de 10 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Sélénium	Pas plus de 5 mg/kg, sur la base de la teneur en SO ₂
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 234 NISINE

Synonymes	
Définition	La nisine est constituée de plusieurs polypeptides étroitement liés produits par des souches de <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> .
EINECS	215-807-5
Nom chimique	
Formule chimique	C ₁₄₃ H ₂₃₀ N ₄₂ O ₃₇ S ₇
Poids moléculaire	3 354,12
Composition	Le concentré de nisine contient au moins 900 unités par milligramme dans un mélange de solides non gras du lait ayant une teneur minimale en chlorure de sodium de 50 %.
Description	Poudre blanche
Identification	
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 3 % (102 °C à 103 °C, à masse constante)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 235 NATAMYCINE

Synonymes	Pimaricine
Définition	La natamycine est un fongicide du groupe des macrolides polyéniques et est produite par des souches de <i>Streptomyces natalensis</i> et d'autres espèces appropriées.
EINECS	231-683-5
Nom chimique	Stéréoisomère de l'acide 22-(3-amino-3,6-didésoxy-β-D-mannopyranosyloxy)1,3,26-trihydroxy-12-méthyl-10-oxo-6,11,28-trioxatricyclo[22.3.1.0 ^{5,7}]octacos-8,14,16,18,20-pentaène-25-carboxylique
Formule chimique	C ₃₃ H ₄₇ O ₁₃ N
Poids moléculaire	665,74
Composition	Pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche
Description	Poudre cristalline blanche à blanc crème
Identification	
Réactions de coloration	Si, sur une plaquette d'essai, on ajoute à quelques cristaux de natamycine une goutte d'acide chlorhydrique concentré, on obtient une couleur bleue; une goutte d'acide phosphorique concentré, on obtient une couleur verte qui se transforme en rouge pâle après quelques minutes.
Spectrométrie	L'absorption d'une solution à 0,0005 % m/v dans une solution d'acide acétique méthanolique à 1 % est maximale à environ 290 nm, 303 nm et 318 nm; elle présente un plateau à environ 280 nm et est minimale à environ 250 nm, 295,5 nm et 311 nm.
pH	Entre 5,5 et 7,5 (une solution à 1 % m/v dans un mélange préalablement neutralisé de 20 volumes de diméthylformamide et 80 volumes d'eau)
Pouvoir rotatoire spécifique	[α] _D ²⁰ + 250° à + 295° [solution à 1 % m/v dans de l'acide acétique cristallisable (glacial) à 20 °C et calculé sur la base de la matière sèche]
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 8 % (sur P ₂ O ₅ , sous vide à 60 °C à masse constante)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 100 colonies par gramme

E 239 HEXAMÉTHYLÈNETÉTRAMINE

Synonymes	Hexamine; méthénamine
Définition	
EINECS	202-905-8
Nom chimique	1,3,5,7-tétraazatricyclo[3.3.1.1 ^{3,7}]-décane, hexaméthylènetétramine
Formule chimique	C ₆ H ₁₂ N ₄
Poids moléculaire	140,19
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline incolore ou blanche
Identification	
Épreuve de recherche de formaldéhyde	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'ammoniaque	Satisfait à l'essai
Point de sublimation	260 °C environ
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (à 105 °C sous vide sur du P ₂ O ₅ pendant 2 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,05 %
Sulfates	Pas plus de 0,005 % exprimé en SO ₄
Chlorures	Pas plus de 0,005 % exprimés en Cl
Sels d'ammonium	Indéetectables
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 242 DICARBONATE DE DIMÉTHYLE

Synonymes	DMDC; pyrocarbonate de diméthyle
Définition	
EINECS	224-859-8
Nom chimique	Dicarbonat de diméthyle, ester diméthylque de l'acide pyrocarbonique
Formule chimique	C ₄ H ₆ O ₅
Poids moléculaire	134,09
Composition	Pas moins de 99,8 %
Description	Liquide incolore, se décompose en une solution aqueuse. Corrosif pour la peau et les yeux et toxique en cas d'inhalation et d'ingestion
Identification	
Décomposition	Après dilution, résultats positifs pour le CO ₂ et le méthanol
Point de fusion	17 °C
Point d'ébullition	172 °C avec décomposition
Densité à 20 °C	Environ 1,25 g/cm ³
Spectre d'absorption des infrarouges	Maxima à 1 156 et à 1 832 cm ⁻¹
Pureté	
Carbonate de diméthyle	Pas plus de 0,2 %
Chlore, total	Pas plus de 3 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 243 ÉTHYL LAUROYL ARGINATE

Synonymes	Ester éthylique d'arginate laurique; ester éthylique d'arginine de lauramide; éthyl-N α -lauroyl-L-arginate·HCl; LAE;
Définition	L'éthyl lauroyl arginate est synthétisé par estérification de l'arginine avec l'éthanol, suivie d'une réaction entre l'ester et le chlorure de lauroyle, en milieu aqueux à une température contrôlée comprise entre 10 et 15 °C et à un pH compris entre 6,7 et 6,9. L'éthyl lauroyl arginate ainsi formé est récupéré sous forme de sel de chlorhydrate, qui est filtré et séché.
ELINCS	434-630-6
Nom chimique	Éthyl-N α -dodécanyl-L-arginate·HCl
Formule chimique	C ₂₀ H ₄₁ N ₄ O ₃ Cl
Poids moléculaire	421,02
Teneur	Pas moins de 85 % et pas plus de 95 %
Description	Poudre blanche
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, l'éthanol, le propylène glycol et le glycérol
Pureté	
N α -lauroyl-L-arginine	Pas plus de 3 %
Acide laurique	Pas plus de 5 %
Laurate d'éthyle	Pas plus de 3 %
L-arginine·HCl	Pas plus de 1 %
Éthyl Arginate·2HCl	Pas plus de 1 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 249 NITRITE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-832-4
Nom chimique	Nitrite de potassium
Formule chimique	KNO ₂
Poids moléculaire	85,11
Composition	Pas moins de 95 % sur la base anhydre (1)
Description	Granules déliquescents blancs ou jaunâtres
Identification	
Épreuve de recherche de nitrite	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 6,0 et 9,0 (solution à 5 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 3 % (4 heures, sur gel de silice)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
(1) Peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.	

E 250 NITRITE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-555-9
Nom chimique	Nitrite de sodium
Formule chimique	NaNO ₂
Poids moléculaire	69,00
Composition	Pas moins de 97 % sur la base anhydre (1)
Description	Poudre cristalline blanche ou grumeaux jaunâtres
Identification	
Épreuve de recherche de nitrite	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,25 % (4 heures, sur gel de silice)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
(1) Peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.	

E 251 NITRATE DE SODIUM

I) NITRATE DE SODIUM SOLIDE

Synonymes	Salpêtre du Chili, salpêtre cubique
Définition	
EINECS	231-554-3
Nom chimique	Nitrate de sodium
Formule chimique	NaNO ₃
Poids moléculaire	85,00
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline blanche, légèrement hygroscopique
Identification	
Épreuve de recherche de nitrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 5,5 et 8,3 (solution à 5 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2 % (105 °C, 4 heures)
Nitrites	Pas plus de 30 mg/kg exprimés en NaNO ₂
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

II) NITRATE DE SODIUM LIQUIDE

Synonymes	
Définition	Le nitrate de sodium liquide est une solution aqueuse de nitrate de sodium résultant directement de la réaction chimique entre l'hydroxyde de sodium et l'acide nitrique en quantités stoechiométriques, sans cristallisation ultérieure. La présence d'acide nitrique en quantités excessives dans les formes normalisées préparées à partir de nitrate de sodium liquide répondant aux présentes spécifications est autorisée si elle est clairement indiquée ou mentionnée sur l'étiquette.
EINECS	231-554-3
Nom chimique	Nitrate de sodium
Formule chimique	NaNO ₃
Poids moléculaire	85,00
Composition	Entre 33,5 % et 40,0 % de NaNO ₃
Description	Liquide clair et incolore
Identification	
Épreuve de recherche de nitrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	1,5 — 3,5
Pureté	
Acide nitrique libre	Pas plus de 0,01 %
Nitrites	Pas plus de 10 mg/kg exprimés en NaNO ₂
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,3 mg/kg

La présente spécification porte sur une solution aqueuse à 35 %.

E 252 NITRATE DE POTASSIUM

Synonymes	Salpêtre du Chili, salpêtre cubique
Définition	
EINECS	231-818-8
Nom chimique	Nitrate de potassium
Formule chimique	KNO ₃
Poids moléculaire	101,11
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline blanche ou prismes transparents ayant un goût rafraîchissant, légèrement salé et piquant
Identification	
Épreuve de recherche de nitrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 4,5 et 8,5 (solution à 5 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1 % (105 °C, 4 heures)
Nitrites	Pas plus de 20 mg/kg, exprimés en KNO ₂
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 260 ACIDE ACÉTIQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	200-580-7
Nom chimique	Acide acétique, acide éthanoïque
Formule chimique	C ₂ H ₄ O ₂
Poids moléculaire	60,05
Composition	Pas moins de 99,8 %
Description	Liquide clair incolore ayant une odeur piquante caractéristique
Identification	
Point d'ébullition	118 °C sous une pression de 760 mm (de mercure)
Densité	Environ 1,049
Épreuve de recherche d'acétate	Résultats positifs une fois sur trois en solution
Point de solidification	Supérieur ou égal à 14,5 °C
Pureté	
Résidus non volatils	Pas plus de 100 mg/kg
Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables	Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique
Matières facilement oxydables	Diluer 2 ml de l'échantillon dans un récipient muni d'un bouchon en verre dans 10 ml d'eau et ajouter 0,1 ml de permanganate de potassium à 0,1 N. La couleur rose ne vire pas au brun avant 30 minutes.
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,5 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 261 (i) ACÉTATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	204-822-2
Nom chimique	Acétate de potassium
Formule chimique	C ₂ H ₃ O ₂ K
Poids moléculaire	98,14
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Cristaux déliquescents incolores ou poudre cristalline blanche inodore ou présentant une odeur légèrement acétique
Identification	
pH	Entre 7,5 et 9,0 (solution aqueuse à 5 %)
Épreuve de recherche d'acétate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 8 % (150 °C, 2 heures)
Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables	Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 261 (ii) DIACÉTATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	Le diacétate de potassium est un mélange moléculaire composé d'acétate de potassium et d'acide acétique
EINECS	224-217-7
Nom chimique	Hydrogénodiacétate de potassium
Formule chimique	$C_4H_7KO_4$
Masse moléculaire	158,2
Composition	36-38 % d'acide acétique libre et 61-64 % d'acétate de potassium
Description	Cristaux blancs
Identification	
PH	Entre 4,5 et 5,0 (solution aqueuse à 10 %)
Épreuve de recherche d'acétate	Satisfait à l'épreuve
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'épreuve
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 1 % (méthode de Karl Fischer)
Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables	Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 262 (i) ACÉTATE DE SODIUM

Synonymes		
Définition		
EINECS	204-823-8	
Nom chimique	Acétate de sodium	
Formule chimique	$C_2H_3NaO_2 \cdot nH_2O$ (n = 0 ou 3)	
Poids moléculaire	Anhydre:	82,03
	Trihydraté:	136,08
Composition	Teneur (tant pour la forme anhydre que la forme trihydratée): pas moins de 98,5 % sur la base anhydre	
Description	Anhydre:	poudre blanche inodore granulaire hygroscopique
	Trihydraté:	cristaux transparents incolores ou poudre cristalline granulaire, sans odeur ou présentant une faible odeur acétique. Effleurit dans de l'air chaud et sec
Identification		
pH	Entre 8,0 et 9,5 (solution aqueuse à 1 %)	
Épreuve de recherche d'acétate	Satisfait à l'essai	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai	
Pureté		
Perte à la dessiccation	Anhydre:	pas plus de 2 % (120 °C, 4 heures)
	Trihydraté:	entre 36 et 42 % (120 °C, 4 heures)
Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables	Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg	

E 262 (ii) DIACÉTATE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	Le diacétate de sodium est un dérivé moléculaire de l'acétate de sodium et de l'acide acétique.
EINECS	204-814-9
Nom chimique	Hydrogénodiacétate de sodium
Formule chimique	$C_4H_7NaO_4 \cdot nH_2O$ (n = 0 ou 3)
Poids moléculaire	142,09 (anhydre)
Composition	Entre 39 et 41 % d'acide acétique libre et entre 58 et 60 % d'acétate de sodium
Description	Solides cristallins hygroscopiques blancs présentant une odeur acétique
Identification	
pH	Entre 4,5 et 5,0 (solution aqueuse à 10 %)
Épreuve de recherche d'acétate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer)
Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables	Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 263 ACÉTATE DE CALCIUM

Synonymes		
Définition		
EINECS	200-540-9	
Nom chimique	Acétate de calcium	
Formule chimique	Anhydre:	$C_4H_6O_4Ca$
	Monohydraté:	$C_4H_6O_4Ca \cdot H_2O$
Poids moléculaire	Anhydre:	158,17
	Monohydraté:	176,18
Composition	Pas moins de 98 % sur la base anhydre	
Description	L'acétate de calcium anhydre est un solide cristallin blanc hygroscopique et volumineux présentant une saveur légèrement amère. On peut également détecter une légère odeur d'acide acétique. Le monohydrate peut se présenter sous forme d'aiguilles, de granules ou de poudre.	
Identification		
pH	Entre 6,0 et 9,0 (solution aqueuse à 10 %)	
Épreuve de recherche d'acétate	Satisfait à l'essai	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai	
Pureté		
Perte à la dessiccation	Pas plus de 11 % (155 °C, à masse constante, pour le monohydrate)	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,3 %	
Acide formique, formiates et autres impuretés oxydables	Pas plus de 1 000 mg/kg, exprimés en acide formique	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg	
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg	

E 270 ACIDE LACTIQUE

Synonymes	
Définition	Mélange d'acide lactique ($C_3H_6O_3$) et de lactate d'acide lactique ($C_6H_{10}O_5$) obtenu par fermentation lactique de sucres ou préparation de synthèse. L'acide lactique est hygroscopique et lorsqu'il est concentré par ébullition, il se condense pour former du lactate d'acide lactique qui, par dilution et réchauffement, s'hydrolyse en acide lactique.
EINECS	200-018-0
Nom chimique	Acide lactique, acide 2-hydroxypropionique, acide 1-hydroxyéthane-1-carboxylique
Formule chimique	$C_3H_6O_3$
Poids moléculaire	90,08
Composition	Pas moins de 76 %
Description	Liquide sirupeux à solide, incolore ou jaunâtre, pratiquement inodore
Identification	
Épreuve de recherche de lactate	Satisfait à l'essai
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Chlorure	Pas plus de 0,2 %
Sulfate	Pas plus de 0,25 %
Fer	Pas plus de 10 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

Note: la présente spécification porte sur une solution aqueuse à 80 %; pour des solutions aqueuses plus faibles, calculer les valeurs correspondant à leur teneur en acide lactique.

E 280 ACIDE PROPIONIQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	201-176-3
Nom chimique	Acide propionique, acide propanoïque
Formule chimique	$C_3H_6O_2$
Poids moléculaire	74,08
Composition	Pas moins de 99,5 %
Description	Liquide huileux incolore ou légèrement jaunâtre ayant une odeur légèrement piquante
Identification	
Point de fusion	- 22 °C
Intervalle de distillation	Entre 138,5 °C et 142,5 °C
Pureté	
Résidus non volatils	Pas plus de 0,01 % après dessiccation à 140 °C à masse constante
Aldéhydes	Pas plus de 0,1 %, exprimés en formaldéhyde
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 281 PROPIONATE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	205-290-4
Nom chimique	Propionate de sodium, propanoate de sodium
Formule chimique	C ₃ H ₅ O ₂ Na
Poids moléculaire	96,06
Composition	Pas moins de 99 % après dessiccation pendant 2 heures à 105 °C
Description	Poudre cristalline hygroscopique blanche ou fine poudre blanche
Identification	
Épreuve de recherche de propionate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,5 et 10,5 (solution aqueuse à 10 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	pas plus de 4 % (105 °C, 2 heures)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,1 %
Fer	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 282 PROPIONATE DE CALCIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	223-795-8
Nom chimique	Propionate de calcium
Formule chimique	C ₆ H ₁₀ O ₄ Ca
Poids moléculaire	186,22
Composition	Pas moins de 99 % après dessiccation pendant 2 heures à 105 °C
Description	Poudre cristalline blanche
Identification	
Épreuve de recherche de propionate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 6,0 et 9,0 (solution aqueuse à 10 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	pas plus de 4 % (105 °C, 2 heures)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,3 %
Fer	Pas plus de 50 mg/kg
Fluorures	Pas plus de 20 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 283 PROPIONATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	206-323-5
Nom chimique	Propionate de potassium; propanoate de potassium
Formule chimique	C ₃ H ₅ KO ₂
Poids moléculaire	112,17
Composition	Pas moins de 99 % après dessiccation pendant 2 heures à 105 °C
Description	Poudre cristalline blanche
Identification	
Épreuve de recherche de propionate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 4 % (105 °C, 2 heures)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,1 %
Fer	Pas plus de 30 mg/kg
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 284 ACIDE BORIQUE

Synonymes	Acide monoborique, acide orthoborique, Borofax
Définition	
EINECS	233-139-2
Nom chimique	
Formule chimique	H ₃ BO ₃
Poids moléculaire	61,84
Composition	Pas moins de 99,5 %
Description	Cristaux transparents incolores et inodores; granules blancs ou poudre blanche; légèrement onctueux au toucher; se présente à l'état naturel sous la forme de sassolite minérale
Identification	
Point de fusion	À environ 171 °C.
Épreuve de combustion	La combustion produit une belle flamme verte.
pH	Entre 3,8 et 4,8 (solution aqueuse à 3,3 %)
Pureté	
Peroxydes	Aucune couleur n'apparaît au moment de l'ajout d'une solution KI
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 285 TÉTRABORATE DE SODIUM (BORAX)

Synonymes	Borate de sodium
Définition	
EINECS	215-540-4
Nom chimique	Tétraborate de sodium, diborate de sodium, pyroborate de sodium, tétraborate de disodium anhydre
Formule chimique	Na ₂ B ₄ O ₇ Na ₂ B ₄ O ₇ ·10H ₂ O
Poids moléculaire	201,27
Composition	
Description	Poudre ou feuillets ressemblant à du verre et devenant opaques à l'exposition à l'air; lentement soluble dans l'eau
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 171 °C et 175 °C avec décomposition
Pureté	
Peroxydes	Aucune couleur n'apparaît au moment de l'ajout d'une solution KI
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 290 DIOXYDE DE CARBONE

Synonymes	Gaz de l'acide carbonique, neige carbonique, glace sèche (forme solide), anhydride carbonique
Définition	
EINECS	204-696-9
Nom chimique	Dioxyde de carbone
Formule chimique	CO ₂
Poids moléculaire	44,01
Composition	Pas moins de 99 % volume/volume sur la base de la forme gazeuse
Description	Gaz incolore dans des conditions environnementales normales ayant une odeur légèrement piquante. Le dioxyde de carbone commercial est transporté et manipulé sous la forme d'un liquide dans des cylindres pressurisés ou des systèmes de stockage en vrac, ou en blocs solides comprimés de «glace sèche». Les formes solides (glace sèche) contiennent généralement des agents de liaison comme le propylène glycol ou de l'huile minérale.
Identification	
Formation de précipité	Lorsqu'un filet de l'échantillon est passé dans une solution d'hydroxyde de baryum, il se produit un précipité blanc qui se dissout avec effervescence dans de l'acide acétique dilué.
Pureté	
Acidité	Le barbotage de 915 ml de gaz à travers 50 ml d'eau fraîchement portée à ébullition ne doit pas conférer à celle-ci une acidité vis-à-vis du méthylorange supérieure à celle de 50 ml d'eau fraîchement portée à ébullition additionnés de 1 ml d'acide chlorhydrique (0,01 N).
Substances réductrices, phosphore et sulfure d'hydrogène	Le barbotage de 915 ml de gaz à travers 25 ml de réactif au nitrate d'argent ammoniacal additionnés de 3 ml d'ammoniaque ne doit provoquer ni trouble ni noircissement de cette solution.
Monoxyde de carbone	Pas plus de 10 µl/l
Teneur en huile	Pas plus de 5 mg/kg

E 296 ACIDE MALIQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	230-022-8, 210-514-9, 202-601-5
Nom chimique	Acide hydroxybutanedioïque, acide hydroxysuccinique
Formule chimique	C ₄ H ₆ O ₅
Poids moléculaire	134,09
Composition	Pas moins de 99,0 %
Description	Poudre cristalline ou granules de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Intervalle de fusion	127 °C — 132 °C
Épreuve de recherche de malate	Satisfait à l'essai
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Acide fumarique	Pas plus de 1,0 %
Acide maléique	Pas plus de 0,05 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 297 ACIDE FUMARIQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	203-743-0
Nom chimique	Acide <i>trans</i> -butène-dioïque, acide <i>trans</i> -1,2-éthylène-dicarboxylique
Formule chimique	C ₄ H ₄ O ₄
Poids moléculaire	116,07
Composition	Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline ou granules de couleur blanche
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 286 °C et 302 °C (capillaire fermé, chauffage rapide)
Épreuve de recherche de liaisons doubles	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide 1,2-dicarboxylique	Satisfait à l'essai
pH	Entre 3,0 et 3,2 (solution à 0,05 % à 25 °C)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (120 °C, 4 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Acide maléique	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 300 ACIDE ASCORBIQUE, ACIDE L-ASCORBIQUE

Synonymes	Acide L-xylo-ascorbique, acide L(+)-ascorbique
Définition	
EINECS	200-066-2
Nom chimique	Acide L-ascorbique, acide ascorbique, 2,3-didéhydro-L-thréo-hexono-1,4-lactone, 3-céto-L-gulofuranolactone
Formule chimique	C ₆ H ₈ O ₆
Poids moléculaire	176,13
Composition	Pas moins de 99 % de C ₆ H ₈ O ₆ après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à l'acide sulfurique pendant 24 heures
Description	Poudre cristalline inodore blanche ou légèrement jaunâtre
Intervalle de fusion	Entre 189 °C et 193 °C avec décomposition
Identification	
Épreuve de recherche d'acide ascorbique	Satisfait à l'essai
pH	Entre 2,4 et 2,8 (solution aqueuse à 2 %)
Pouvoir rotatoire spécifique	[α] _D ²⁰ entre + 20,5° et + 21,5° (solution aqueuse 10 % m/v)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,4 % (sous vide à l'acide sulfurique pendant 24 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 301 ASCORBATE DE SODIUM

Synonymes	L-ascorbate de sodium, sel monosodique de l'acide L-ascorbique
Définition	
EINECS	205-126-1
Nom chimique	Ascorbate de sodium, L-ascorbate de sodium, énoate de sodium 2,3-didéhydro-L-thréo-hexono-1,4-lactone, énoate de sodium 3-céto-L-gulofuranolactone
Formule chimique	$C_6H_7O_6Na$
Poids moléculaire	198,11
Composition	Pas moins de 99 % de $C_6H_7O_6Na$, après dessiccation sous vide dans un dessiccateur à l'acide sulfurique pendant 24 heures
Description	Poudre cristalline inodore blanche ou blanchâtre qui fonce à la lumière
Identification	
Épreuve de recherche d'ascorbate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 6,5 et 8,0 (solution aqueuse à 10 %)
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 103° et + 106° (solution aqueuse 10 % m/v)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,25 % (sous vide à l'acide sulfurique pendant 24 heures)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 302 ASCORBATE DE CALCIUM

Synonymes	Ascorbate de calcium dihydraté
Définition	
EINECS	227-261-5
Nom chimique	Ascorbate de calcium dihydraté, sel de calcium de 2,3-didéhydro-L-thréo-hexono-1,4-lactone dihydraté
Formule chimique	$C_{12}H_{14}O_{12}Ca \cdot 2H_2O$
Poids moléculaire	426,35
Composition	Pas moins de 98 % sur la substance exempte de matières volatiles
Description	Poudre cristalline inodore blanche à jaune légèrement grisâtre
Identification	
Épreuve de recherche d'ascorbate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 6,0 et 7,5 (solution aqueuse à 10 %)
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 95° et + 97° (solution aqueuse 5 % m/v)
Pureté	
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Matières volatiles	Pas plus de 0,3 % après dessiccation à température ambiante pendant 24 heures dans un dessiccateur à l'acide sulfurique ou au pentoxyde de phosphore
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 304 (i) PALMITATE D'ASCORBYLE

Synonymes	L-palmitate d'ascorbyle
Définition	
EINECS	205-305-4
Nom chimique	Palmitate d'ascorbyle, L-palmitate d'ascorbyle, palmitate de 2,3-didéhydro-L-thréo-hexono-1,4-lactone-6, 6-palmitoyl-3-céto-L-gulofuranolactone
Formule chimique	$C_{22}H_{38}O_7$
Poids moléculaire	414,55
Composition	Pas moins de 98 % sur la base de la matière sèche
Description	Poudre blanche ou blanc jaunâtre d'odeur rappelant celle des agrumes
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 107 °C et 117 °C
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 21° et + 24° (solution méthanolique à 5 % m/v)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2,0 % (four sous vide à une température comprise entre 56 °C et 60 °C pendant 1 heure)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 304 (ii) STÉARATE D'ASCORBYLE

Synonymes	
Définition	
EINECS	246-944-9
Nom chimique	Stéarate d'ascorbyle, L-stéarate d'ascorbyle, stéarate de 2,3-didéhydro-L-thréo-hexono-1,4-lactone-6, 6-stéaroyl-3-céto-L-gulofuranolactone
Formule chimique	C ₂₄ H ₄₂ O ₇
Poids moléculaire	442,6
Composition	Pas moins de 98 %
Description	Poudre blanche ou blanc jaunâtre d'odeur rappelant celle des agrumes
Identification	
Point de fusion	Environ 116 °C
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2,0 % (four sous vide à une température comprise entre 56 °C et 60 °C pendant 1 heure)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 306 EXTRAITS RICHES EN TOCOPHÉROLS

Synonymes	
Définition	Produit obtenu par distillation sous vide à la vapeur d'eau de produits oléagineux comestibles d'origine végétale contenant des tocophérols et des tocotriénols. Contient des tocophérols tels que les d-α, d-β, d-γ et d-δ tocophérols.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	430,71 (d-α-tocophérol)
Composition	Pas moins de 34 % de tocophérols totaux
Description	Huile visqueuse, limpide, rouge brunâtre à rouge, d'odeur et de goût d'une douceur caractéristique. Une légère séparation des constituants cireux sous forme microcristalline peut apparaître.
Identification	
Par méthode appropriée de chromatographie de partage (gaz-liquide)	
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ supérieur ou égal à + 20°
Solubilité	Insolubles dans l'eau. Solubles dans l'éthanol. Miscibles dans l'éther.
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 307 ALPHA-TOCOPHÉROL

Synonymes	dl-α-Tocophérol, (all rac)-α-tocophérol
Définition	
EINECS	233-466-0
Nom chimique	DL-5,7,8-triméthyltolcol, DL-2,5,7,8-tétraméthyl-2-(4',8',12'-triméthyltridécyl)-6-chromanol
Formule chimique	C ₂₉ H ₅₀ O ₂
Poids moléculaire	430,71
Composition	Pas moins de 96 %
Description	Huile visqueuse, limpide et pratiquement inodore, jaunâtre à ambrée, qui s'oxyde et fonce à l'air ou à la lumière
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, facilement soluble dans l'éthanol, miscible dans l'éther
Spectrophotométrie	Absorption maximale à environ 292 nm dans l'éthanol absolu
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{25}$ 0°±0,05° (solution 1:10 dans du chloroforme)
Pureté	
Indice de réfraction	$[n]_D^{20}$ 1,503 — 1,507
Absorption spécifique dans l'éthanol	$E_{1cm}^{1\%} = 71—76$ à 292 nm (0,01 g dans 200 ml d'éthanol absolu)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 308 GAMMA-TOCOPHÉROL

Synonymes	dl-γ-Tocophérol
Définition	
EINECS	231-523-4
Nom chimique	2,7,8-triméthyl-2-(4',8',12'-triméthyltridécyl) chromanne-6-ol
Formule chimique	C ₂₈ H ₄₈ O ₂

Poids moléculaire	416,69
Composition	Pas moins de 97 %
Description	Huile visqueuse claire jaunâtre qui s'oxyde et fonce à l'air et à la lumière
Identification	
Spectrométrie	Absorptions maximales dans l'éthanol absolu à environ 298 nm et 257 nm
Pureté	
Absorption spécifique dans l'éthanol	$E_{1cm}^{1\%}$ (298 nm) entre 91 et 97 $E_{1cm}^{1\%}$ (257 nm) entre 5,0 et 8,0
Indice de réfraction	$[n]_D^{20}$ 1,503—1,507
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 309 DELTA-TOCOPHÉROL

Synonymes	
Définition	
EINECS	204-299-0
Nom chimique	2,8-diméthyl-2-(4',8',12'-triméthyl-tridécyl) chromanne-6-ol
Formule chimique	$C_{27}H_{46}O_2$
Poids moléculaire	402,7
Composition	Pas moins de 97 %
Description	Huile visqueuse claire légèrement jaunâtre ou orangée qui s'oxyde et fonce à l'air ou à la lumière
Identification	
Spectrométrie	Absorptions maximales dans l'éthanol absolu à environ 298 nm et 257 nm
Pureté	
Absorption spécifique dans l'éthanol	$E_{1cm}^{1\%}$ (298 nm) entre 89 et 95 $E_{1cm}^{1\%}$ (257 nm) entre 3,0 et 6,0
Indice de réfraction	$[n]_D^{20}$ 1,500—1,504
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 310 GALLATE DE PROPYLE

Synonymes	
Définition	
EINECS	204-498-2
Nom chimique	Gallate de propyle, ester propylique de l'acide gallique, ester n-propylique de l'acide 3,4,5-trihydroxybenzoïque
Formule chimique	$C_{10}H_{12}O_5$
Poids moléculaire	212,20
Composition	Pas moins de 98 % calculés sur la base anhydre
Description	Solide cristallin inodore blanc à blanc crème
Identification	
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau, facilement soluble dans l'éthanol, l'éther et le propane-1,2-diol
Intervalle de fusion	Entre 146 °C et 150 °C après dessiccation à 110 °C pendant quatre heures
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (110 °C, 4 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Acide libre	Pas plus de 0,5 % (exprimé en acide gallique)
Composés organochlorés	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en Cl)
Absorption spécifique dans l'éthanol	$E_{1cm}^{1\%}$ (275 nm) supérieure ou égale à 485 et inférieure ou égale à 520
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 315 ACIDE ÉRYTHORBIQUE

Synonymes	Acide isoascorbique, acide D-araboascorbique
Définition	
EINECS	201-928-0
Nom chimique	Acide D-érythro-hexénique-2-γ-lactone, acide isoascorbique, acide D-isoascorbique
Formule chimique	$C_6H_8O_6$
Poids moléculaire	176,13
Composition	Pas moins de 98 % sur la base anhydre
Description	Solide cristallin blanc à légèrement jaunâtre qui fonce progressivement à la lumière
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 164 °C et 172 °C avec décomposition
Épreuve de réaction de coloration pour l'acide ascorbique	Satisfait à l'essai

Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{25}$ entre $-16,5^\circ$ et -18° (solution aqueuse 10 % m/v)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,4 % après dessiccation (sous pression réduite sur gel de silice pendant 3 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,3 %
Oxalate	Dans une solution de 1 g dans 10 ml d'eau, ajouter 2 gouttes d'acide acétique glacial et 5 ml de solution d'acétate de calcium 10 %. La solution doit rester limpide.
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 316 ÉRYTHORBATE DE SODIUM

Synonymes	Isoascorbate de sodium
Définition	
EINECS	228-973-9
Nom chimique	Isoascorbate de sodium, acide D-isoascorbique de sodium, sel de sodium de 2,3-didéhydro-D-érythrohexono-1,4-lactone, érolate de sodium monohydraté de 3-céto-D-gulofurano-lactone
Formule chimique	$C_6H_7O_6Na \cdot H_2O$
Poids moléculaire	216,13
Composition	Pas moins de 98 % après séchage dans un dessiccateur sous vide à l'acide sulfurique pendant 24 heures, exprimée sur la base de la substance monohydratée
Description	Solide cristallin blanc
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol
Épreuve de réaction de coloration pour l'acide ascorbique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 5,5 et 8,0 (solution aqueuse à 10 %)
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{25}$ entre $+95^\circ$ et $+98^\circ$ (solution aqueuse 10 % m/v)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,25 % après dessiccation (sous vide, à l'acide sulfurique, pendant 24 heures)
Oxalate	Dans une solution de 1 g dans 10 ml d'eau, ajouter 2 gouttes d'acide acétique glacial et 5 ml de solution d'acétate de calcium 10 %. La solution doit rester limpide.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 319 -BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE (BHQT)

Synonymes	BHQT
Définition	
EINECS	217-752-2
Nom chimique	Tert-butyl-1,4-benzènediol, 2-(1,1-diméthyléthyl)-1,4-benzènediol
Formule chimique	$C_{10}H_{14}O_2$
Poids moléculaire	166,22
Composition	Pas moins de 99 % de $C_{10}H_{14}O_2$
Description	Solide cristallin blanc, présentant une odeur caractéristique
Identification	
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'eau; soluble dans l'éthanol
Point de fusion	Pas moins de $126,5^\circ C$
Substances phénoliques	Dissoudre environ 5 mg de l'échantillon dans 10 ml de méthanol et ajouter 10,5 ml de solution de diméthylamine (1:4). Une couleur rouge à rose apparaît.
Pureté	
Tert-Butyl- <i>p</i> -benzoquinone	Pas plus de 0,2 %
2,5-Di-tert-butyl hydroquinone	Pas plus de 0,2 %
Hydroxyquinone	Pas plus de 0,1 %
Toluène	Pas plus de 25 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 320 BUTYLHYDROXYANISOL (BHA)

Synonymes	BHA
Définition	
EINECS	246-563-8
Nom chimique	3-tert-butyl-4-hydroxyanisole, mélange de 2-tert-butyl-4-hydroxyanisole et de 3-tert-butyl-4-hydroxyanisole
Formule chimique	$C_{11}H_{16}O_2$
Poids moléculaire	180,25
Composition	Pas moins de 98,5 % de $C_{11}H_{16}O_2$ et pas moins de 85 % de l'isomère 3-tert-butyl-4-hydroxyanisole
Description	Paillettes blanches ou légèrement jaunâtres ou solide cireux, ayant une légère odeur aromatique
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, facilement soluble dans l'éthanol
Intervalle de fusion	Entre $48^\circ C$ et $63^\circ C$
Réaction de coloration	Satisfait à l'essai pour les groupes phénol
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,05 % après calcination à $800 \pm 25^\circ C$

Impuretés phénoliques	Pas plus de 0,5 %
Absorption spécifique	$E_{1cm}^{1\%}$ (à 290 nm) supérieure ou égale à 190 et inférieure ou égale à 210 $E_{1cm}^{1\%}$ (à 228 nm) supérieure ou égale à 326 et inférieure ou égale à 345
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 321 BUTYLHYDROXYTOLUÈNE (BHT)

Synonymes	BHT
Définition	
EINECS	204-881-4
Nom chimique	2,6-Butylditertiaire- <i>p</i> -crésol, 4-méthyl-2,6-butylditertiairephénol
Formule chimique	$C_{15}H_{24}O$
Poids moléculaire	220,36
Composition	Pas moins de 99 %
Description	Solide blanc, cristallin ou en paillettes, inodore ou ayant une odeur caractéristique légèrement aromatique
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau et le propane-1,2-diol Facilement soluble dans l'éthanol
Point de fusion	À 70 °C
Spectrométrie	L'absorption dans la gamme de 230 à 320 nm d'une couche de 2 cm d'une solution à 1:100 000 dans de l'éthanol déshydraté présente un maximum à 278 nm uniquement.
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,005 %
Impuretés phénoliques	Pas plus de 0,5 %
Absorption spécifique dans l'éthanol	$E_{1cm}^{1\%}$ (à 278 nm) supérieure ou égale à 81 et inférieure ou égale à 88
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 322 LÉCITHINES

Synonymes	Phosphatides, phospholipides
Définition	Les lécithines sont des mélanges ou des fractions de phosphatides obtenus au moyen de procédés physiques à partir de substances alimentaires animales ou végétales; elles comprennent également les produits hydrolysés obtenus par l'utilisation d'enzymes inoffensives appropriées. Le produit final ne doit présenter aucune activité enzymatique résiduelle. Les lécithines peuvent être légèrement blanchies en milieu aqueux au moyen de peroxyde d'hydrogène. Cette oxydation ne peut modifier la structure chimique des phosphatides des lécithines.
EINECS	232-307-2
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Lécithines: pas moins de 60,0 % de matières insolubles dans l'acétone Lécithines hydrolysées: pas moins de 56,0 % de matières insolubles dans l'acétone
Description	Lécithines: liquide, semi-liquide visqueux ou poudre de couleur brune Lécithines hydrolysées: liquide visqueux ou pâte brun clair à brun
Identification	
Épreuve de recherche de cholines	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphore	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de lécithines hydrolysées	Verser 500 ml d'eau (30-35 °C) dans un béccher de 800 ml. Ajouter ensuite lentement 50 ml d'échantillon en remuant constamment. Une lécithine hydrolysée formera une émulsion homogène. Une lécithine non hydrolysée formera un précipité d'environ 50 g.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2,0 % (105 °C, 1 heure)
Matières insolubles dans le toluène	Pas plus de 0,3 %
Indice d'acidité	Lécithines: pas plus de 35 mg d'hydroxyde de potassium par gramme Lécithines hydrolysées: pas plus de 45 mg d'hydroxyde de potassium par gramme
Indice de peroxyde	Inférieur ou égal à 10
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 325 LACTATE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	200-772-0
Nom chimique	Lactate de sodium, 2-hydroxypropanoate de sodium
Formule chimique	$C_3H_5NaO_3$
Poids moléculaire	112,06 (anhydre)
Composition	Pas moins de 57 % et pas plus de 66 %
Description	Liquide transparent incolore et inodore ou ayant une légère odeur caractéristique
Identification	
Épreuve de recherche de lactate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 6,5 et 7,5 (solution aqueuse à 20 %)
Pureté	
Acidité	Pas plus de 0,5 % de la matière sèche, exprimée en acide lactique
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Matières réductrices	Aucune réduction de la liqueur de Fehling

Note: la présente spécification porte sur une solution aqueuse à 60 %.

E 326 LACTATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	213-631-3
Nom chimique	Lactate de potassium, 2-hydroxypropanoate de potassium
Formule chimique	$C_3H_5O_3K$
Poids moléculaire	128,17 (anhydre)
Composition	Pas moins de 57 % et pas plus de 66 %
Description	Liquide limpide légèrement visqueux et pratiquement inodore, ou ayant une odeur caractéristique faible
Identification	
Calcination	Brûler une solution de lactate de potassium jusqu'à calcination. Les cendres sont alcalines et on observe une effervescence lors de l'adjonction d'acide.
Réaction de coloration	Recouvrir avec 2 ml de solution de lactate de potassium 5 ml d'une solution à 1 % de catéchol dans de l'acide sulfurique. Une couleur rouge sombre apparaît à l'interface.
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de lactate	Satisfait à l'essai
Pureté	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Acidité	Dissoudre 1 g de solution de lactate de potassium dans 20 ml d'eau, ajouter 3 gouttes de solution d'essai de phénolphthaléine et titrer avec de l'hydroxyde de sodium 0,1 N. Ne doit pas nécessiter plus de 0,2 ml.
Matières réductrices	Aucune réduction de la liqueur de Fehling

Note: la présente spécification porte sur une solution aqueuse à 60 %.

E 327 LACTATE DE CALCIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	212-406-7
Nom chimique	Dilactate de calcium, dilactate de calcium hydraté, sel de calcium de l'acide 2-hydroxypropionique
Formule chimique	$(C_3H_5O_2)_2 Ca \cdot nH_2O$ (n = 0 — 5)
Poids moléculaire	218,22 (anhydre)
Composition	Pas moins de 98 % sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline ou granules blancs pratiquement inodores
Identification	
Épreuve de recherche de lactate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Solubilité	Soluble dans l'eau et pratiquement insoluble dans l'éthanol
pH	Entre 6,0 et 8,0 (solution à 5 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	anhydre: pas plus de 3,0 % (120 °C, 4 heures) avec 1 molécule d'eau: pas plus de 8,0 % (120 °C, 4 heures) avec 3 molécules d'eau: pas plus de 20,0 % (120 °C, 4 heures) avec 4,5 molécules d'eau: pas plus de 27,0 % (120 °C, 4 heures)
Acidité	Pas plus de 0,5 % de la matière sèche, exprimée en acide lactique
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg

Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Matières réductrices	Aucune réduction de la liqueur de Fehling

E 330 ACIDE CITRIQUE

Synonymes	
Définition	L'acide citrique est produit à partir de jus de citron ou d'ananas, par fermentation de solutions d'hydrates de carbone ou d'autres milieux appropriés au moyen de <i>Candida</i> spp. ou de souches non toxicogènes d' <i>Aspergillus niger</i> .
EINECS	201-069-1
Nom chimique	Acide citrique, acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, acide β -hydroxytricarballoylique
Formule chimique	a) $C_6H_8O_7$ (anhydre) b) $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ (monohydraté)
Poids moléculaire	a) 192,13 (anhydre) b) 210,15 (monohydraté)
Composition	L'acide citrique existe sous forme anhydre ou avec une molécule d'eau. Il contient au moins 99,5 % de $C_6H_8O_7$, calculés sur la base anhydre.
Description	L'acide citrique est un solide cristallin inodore blanc ou incolore à goût acide très prononcé. Le monohydrate effleurit dans l'air sec.
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau; facilement soluble dans l'éthanol; soluble dans l'éther
Pureté	
Teneur en eau	L'acide citrique anhydre ne contient pas plus de 0,5 % d'eau; l'acide citrique monohydraté ne contient pas plus de 8,8 % d'eau (méthode de Karl Fischer).
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,05 % après calcination à 800 ± 25 °C
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,5 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après dessiccation
Matières facilement carbonisables	Chauffer 1 g d'échantillon réduit en poudre dissous dans 10 ml d'acide sulfurique à 98 % au minimum au bain-marie à 90 °C pendant 1 heure à l'abri de la lumière. La solution doit être brun pâle (liquide de contrôle K).

E 331 (i) CITRATE MONOSODIQUE

Synonymes	Citrate de sodium monobasique
Définition	
EINECS	242-734-6
Nom chimique	Citrate monosodique, sel monosodique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique
Formule chimique	a) $C_6H_7O_7Na$ (anhydre) b) $C_6H_7O_7Na \cdot H_2O$ (monohydraté)
Poids moléculaire	a) 214,11 (anhydre) b) 232,23 (monohydraté)
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores
Identification	
Épreuve de recherche de citrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 3,5 et 3,8 (solution aqueuse à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Anhydre: pas plus de 1,0 % (140 °C, 0,5 heure) Monohydrate: pas plus de 8,8 % (180 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après dessiccation
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 331 (ii) CITRATE DISODIQUE

Synonymes	Citrate de sodium dibasique
Définition	
EINECS	205-623-3
Nom chimique	Citrate disodique, sel disodique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel disodique de l'acide citrique à 1,5 molécule d'eau
Formule chimique	$C_6H_6O_7Na_2 \cdot 1,5H_2O$
Poids moléculaire	263,11
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores
Identification	
Épreuve de recherche de citrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 4,9 et 5,2 (solution aqueuse à 1 %)
Pureté	

Perte à la dessiccation	Pas plus de 13,0 % (180 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après dessiccation
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 331 (iii) CITRATE TRISODIQUE

Synonymes	Citrate de sodium tribasique
Définition	
EINECS	200-675-3
Nom chimique	Citrate trisodique, sel trisodique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel trisodique de l'acide citrique, sous forme anhydre, dihydratée ou pentahydratée
Formule chimique	Anhydre: $C_6H_5O_7Na_3$ Hydraté: $C_6H_5O_7Na_3 \cdot nH_2O$ (n = 2 ou 5)
Poids moléculaire	258,07 (anhydre) 294,10 (hydraté n = 2) 348,16 (hydraté n = 5)
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche cristalline ou cristaux incolores
Identification	
Épreuve de recherche de citrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,5 et 9,0 (solution aqueuse à 5 %)
Pureté	
Perte par dessiccation	Anhydre: pas plus de 1,0 % (180 °C, 18 heures) Dihydrate: entre 10,0 et 13,0 % (180 °C, 18 heures) Pentahydrate: pas plus de 30,3 % (180 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après dessiccation
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 332 (i) CITRATE MONOPOTASSIQUE

Synonymes	Citrate de potassium monobasique
Définition	
EINECS	212-753-4
Nom chimique	Citrate monopotassique, sel monopotassique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel monopotassique anhydre de l'acide citrique
Formule chimique	$C_6H_7O_7K$
Poids moléculaire	230,21
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Poudre granuleuse blanche hygroscopique ou cristaux transparents
Identification	
Épreuve de recherche de citrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 3,5 et 3,8 (solution aqueuse à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1,0 % (180 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après dessiccation
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 332 (ii) CITRATE TRIPOTASSIQUE

Synonymes	Citrate de potassium tribasique
Définition	
EINECS	212-755-5
Nom chimique	Citrate tripotassique, sel tripotassique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel tripotassique monohydraté de l'acide citrique
Formule chimique	$C_6H_5O_7K_3 \cdot H_2O$
Poids moléculaire	324,42
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Poudre granuleuse blanche hygroscopique ou cristaux transparents
Identification	
Épreuve de recherche de citrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,5 et 9,0 (solution aqueuse à 5 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 6,0 % (180 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage)

Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 333 (i) CITRATE MONOCALCIQUE

Synonymes	Citrate de calcium monobasique
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Citrate monocalcique, sel monocalcique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel monocalcique monohydraté de l'acide citrique
Formule chimique	$(C_6H_7O_7)_2Ca \cdot H_2O$
Poids moléculaire	440,32
Composition	Pas moins de 97,5 % sur la base anhydre
Description	Fine poudre blanche
Identification	
Épreuve de recherche de citrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 3,2 et 3,5 (solution aqueuse à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 7,0 % (180 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage)
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Aluminium	Pas plus de 30 mg/kg (uniquement lorsqu'il est ajouté à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge)
Carbonates	La dissolution de 1 g de citrate de calcium dans 10 ml d'acide chlorhydrique 2 N ne doit dégager que quelques bulles isolées.

E 333 (ii) CITRATE DICALCIQUE

Synonymes	Citrate de calcium dibasique
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Citrate dicalcique, sel dicalcique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel dicalcique trihydraté de l'acide citrique
Formule chimique	$(C_6H_7O_7)_2Ca_2 \cdot 3H_2O$
Poids moléculaire	530,42
Composition	Pas moins de 97,5 % sur la base anhydre
Description	Fine poudre blanche
Identification	
Épreuve de recherche de citrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 20,0 % (180 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage)
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Aluminium	Pas plus de 30 mg/kg (uniquement lorsqu'il est ajouté à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge)
Carbonates	La dissolution de 1 g de citrate de calcium dans 10 ml d'acide chlorhydrique 2 N ne doit dégager que quelques bulles isolées.

E 333 (iii) CITRATE TRICALCIQUE

Synonymes	Citrate de calcium tribasique
Définition	
EINECS	212-391-7
Nom chimique	Citrate tricalcique, sel tricalcique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, sel tricalcique tétrahydraté de l'acide citrique
Formule chimique	$(C_6H_6O_7)_2Ca_3 \cdot 4H_2O$
Poids moléculaire	570,51
Composition	Pas moins de 97,5 % sur la base anhydre
Description	Fine poudre blanche
Identification	
Épreuve de recherche de citrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Pureté	

Perte à la dessiccation	Pas plus de 14,0 % (180 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage)
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Aluminium	Pas plus de 30 mg/kg (uniquement lorsqu'il est ajouté à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge)
Carbonates	La dissolution de 1 g de citrate de calcium dans 10 ml d'acide chlorhydrique 2 N ne doit dégager que quelques bulles isolées.

E 334 ACIDE L(+)-TARTRIQUE, ACIDE TARTRIQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	201-766-0
Nom chimique	Acide L-tartrique, acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque, acide D- α , β -dihydroxysuccinique
Formule chimique	C ₄ H ₆ O ₆
Poids moléculaire	150,09
Composition	Pas moins de 99,5 % sur la base anhydre
Description	Solide cristallin incolore ou translucide, ou poudre cristalline blanche
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 168 et 170 °C
Épreuve de recherche de tartrate	Satisfait à l'essai
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 11,5° et + 13,5° (solution aqueuse 20 % m/v)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (dessiccation au P ₂ O ₅ pendant 3 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 1 000 mg/kg (après calcination à 800 ± 25 °C)
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg, exprimés en acide oxalique, après séchage

E 335 (i) TARTRATE MONOSODIQUE

Synonymes	Sel monosodique de l'acide L(+)-tartrique
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Sel monosodique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque, sel monosodique monohydraté de l'acide L(+)-tartrique
Formule chimique	C ₄ H ₅ O ₆ Na·H ₂ O
Poids moléculaire	194,05
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Cristaux transparents incolores
Identification	
Épreuve de recherche de tartrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 10,0 % (105 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 335 (ii) TARTRATE DISODIQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	212-773-3
Nom chimique	L-tartrate disodique, (+)-Tartrate disodique, sel disodique de l'acide (+)-2,3-dihydroxybutanedioïque, sel disodique dihydraté de l'acide L(+)-tartrique
Formule chimique	C ₄ H ₄ O ₆ Na ₂ ·2H ₂ O
Poids moléculaire	230,8
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Cristaux transparents incolores
Identification	
Épreuve de recherche de tartrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Solubilité	Un g est insoluble dans 3 ml d'eau. Insoluble dans l'éthanol
pH	Entre 7,0 et 7,5 (solution aqueuse à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 17,0 % (150 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 336 (i) TARTRATE MONOPOTASSIQUE

Synonymes	Tartrate de potassium monobasique
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Sel anhydre monopotassique de l'acide L(+)-tartrique, sel monopotassique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque
Formule chimique	C ₄ H ₅ O ₆ K
Poids moléculaire	188,16
Composition	Pas moins de 98 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche cristalline ou granuleuse
Identification	
Épreuve de recherche de tartrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Point de fusion	230 °C
pH	3,4 (solution aqueuse à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1,0 % (105 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 336 (ii) TARTRATE DIPOTASSIQUE

Synonymes	Tartrate de potassium dibasique
Définition	
EINECS	213-067-8
Nom chimique	Sel dipotassique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque, sel dipotassique à 0,5 molécule d'eau de l'acide L(+)-tartrique
Formule chimique	C ₄ H ₄ O ₆ K ₂ ·½H ₂ O
Poids moléculaire	235,2
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche cristalline ou granuleuse
Identification	
Épreuve de recherche de tartrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 9,0 (solution aqueuse à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 4,0 % (150 °C, 4 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 337 TARTRATE DOUBLE DE SODIUM ET DE POTASSIUM

Synonymes	L(+)-tartrate de sodium et de potassium, sel de Rochelle, sel de Seignette
Définition	
EINECS	206-156-8
Nom chimique	Double sel potassique et sodique de l'acide L-2,3-dihydroxybutanedioïque, L(+)-tartrate de sodium et de potassium
Formule chimique	C ₄ H ₄ O ₆ KNa·4H ₂ O
Poids moléculaire	282,23
Composition	Pas moins de 99 % sur la base anhydre
Description	Cristaux transparents incolores ou poudre cristalline blanche
Identification	
Épreuve de recherche de tartrate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Solubilité	Un g est soluble dans 1 ml d'eau, insoluble dans l'éthanol
Intervalle de fusion	70 — 80 °C
pH	Entre 6,5 et 8,5 (solution aqueuse à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas moins de 21,0 % et pas plus de 26,0 % (150 °C, 3 heures)
Oxalates	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés en acide oxalique, après séchage)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 338 ACIDE PHOSPHORIQUE

Synonymes	Acide orthophosphorique, acide monophosphorique
Définition	
EINECS	231-633-2
Nom chimique	Acide phosphorique
Formule chimique	H ₃ PO ₄
Poids moléculaire	98,00
Composition	Pas moins de 67,0 % et pas plus de 85,7 %. L'acide phosphorique est disponible dans le commerce sous forme de solution aqueuse à des concentrations variables.
Description	Liquide visqueux clair et incolore
Identification	
Épreuve de recherche d'acide	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Pureté	
Acides volatils	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en acide acétique)
Chlorures	Pas plus de 200 mg/kg (exprimés en chlore)
Nitrates	Pas plus de 5 mg/kg (exprimés en NaNO ₃)
Sulfates	Pas plus de 1 500 mg/kg (exprimés en CaSO ₄)
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

Note: la présente spécification porte sur une solution aqueuse à 75 %.

E 339 (i) PHOSPHATE MONOSODIQUE

Synonymes	Monophosphate monosodique, monophosphate monosodique acide, orthophosphate monosodique, phosphate de sodium monobasique, dihydrogéné-monophosphate de sodium
Définition	
EINECS	231-449-2
Nom chimique	Dihydrogéné-monophosphate de sodium
Formule chimique	Anhydre: NaH ₂ PO ₄ Monohydraté: NaH ₂ PO ₄ · H ₂ O Dihydraté: NaH ₂ PO ₄ · 2H ₂ O
Poids moléculaire	Anhydre: 119,98 Monohydraté: 138,00 Dihydraté: 156,01
Composition	Après dessiccation à 60 °C pendant 1 heure, puis à 105 °C pendant 4 heures, ne contient pas moins de 97 % de NaH ₂ PO ₄ Teneur en P ₂ O ₅ entre 58,0 % et 60,0 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche inodore légèrement déliquescente, cristaux ou granules
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol ou l'éther
pH	Entre 4,1 et 5,0 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Le sel anhydre ne perd pas plus de 2,0 %, le monohydrate pas plus de 15,0 % et le dihydrate pas plus de 25 % (après dessiccation à 60 °C pendant 1 heure, puis à 105 °C pendant 4 heures)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 % sur la substance anhydre
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 339 (ii) PHOSPHATE DISODIQUE

Synonymes	Monophosphate disodique, phosphate de sodium secondaire, orthophosphate disodique
Définition	
EINECS	231-448-7
Nom chimique	Hydrogéné-monophosphate disodique, hydrogéné-orthophosphate disodique
Formule chimique	Anhydre: Na ₂ HPO ₄ Hydraté: Na ₂ HPO ₄ · nH ₂ O (n = 2, 7 ou 12)
Poids moléculaire	141,98 (anhydre)
Composition	Après dessiccation à 40 °C pendant 3 heures, puis à 105 °C pendant 5 heures, ne contient pas moins de 98 % de Na ₂ HPO ₄ Teneur en P ₂ O ₅ entre 49 % et 51 % sur la base anhydre
Description	Anhydre, l'hydrogénophosphate disodique se présente sous la forme d'une poudre blanche hygroscopique inodore. Les formes hydratées comprennent le dihydrate, un solide cristallin blanc et inodore, l'heptahydrate, qui se présente sous la forme d'une poudre granuleuse ou de cristaux efflorescents inodores, de couleur blanche, et le dodécahydrate, se présentant sous la forme d'une poudre ou de cristaux efflorescents inodores de couleur blanche.
Identification	

Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
pH	Entre 8,4 et 9,6 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Le sel anhydre ne perd pas plus de 5,0 %, le dihydrate pas plus de 22,0 %, l'heptahydrate pas plus de 50,0 % et le dodécahydrate pas plus de 61,0 % (après dessiccation à 40 °C pendant 3 heures, puis à 105 °C pendant 5 heures).
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 % sur la substance anhydre
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 339 (iii) PHOSPHATE TRISODIQUE

Synonymes	Phosphate de sodium, phosphate de sodium tribasique, orthophosphate trisodique
Définition	Le phosphate trisodique s'obtient à partir de solutions aqueuses et cristallise sous la forme anhydre et avec ½, 1, 6, 8 ou 12 molécules d'eau. Le dodécahydrate cristallise toujours à partir de solutions aqueuses avec un excédent d'hydroxyde de sodium. Il contient ¼ de molécule de NaOH.
EINECS	231-509-8
Nom chimique	Monophosphate trisodique, phosphate trisodique, orthophosphate trisodique
Formule chimique	Anhydre: Na ₃ PO ₄ Hydraté: Na ₃ PO ₄ nH ₂ O (n = ½, 1, 6, 8, ou 12)
Poids moléculaire	163,94 (anhydre)
Composition	Le phosphate de sodium anhydre et les formes hydratées, exception faite du dodécahydrate, ne contiennent pas moins de 97,0 % de Na ₃ PO ₄ calculés sur la base de la matière sèche. Le dodécahydrate de phosphate sodique ne contient pas moins de 92,0 % de Na ₃ PO ₄ calculés sur la matière calcinée. Teneur en P ₂ O ₅ entre 40,5 % et 43,5 % sur la base anhydre
Description	Cristaux, granules ou poudre cristalline inodores, de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
pH	Entre 11,5 et 12,5 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte par calcination	Après dessiccation à 120 °C pendant 2 heures, puis calcination à 800 °C environ pendant 30 minutes, les pertes de masse sont les suivantes: l'anhydre, pas plus de 2,0 %, le monohydrate, pas plus de 11,0 %, le dodécahydrate, entre 45,0 % et 58,0 %.
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 % sur la substance anhydre
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 340 (i) PHOSPHATE MONOPOTASSIQUE

Synonymes	Phosphate de potassium monobasique, monophosphate monopotassique, orthophosphate monopotassique
Définition	
EINECS	231-913-4
Nom chimique	Dihydrogéo-phosphate de potassium, dihydrogéo-orthophosphate monopotassique, dihydrogéo-monophosphate monopotassique
Formule chimique	KH ₂ PO ₄
Poids moléculaire	136,09
Composition	Pas moins de 98,0 % après dessiccation à 105 °C pendant 4 heures Teneur en P ₂ O ₅ entre 51,0 % et 53,0 % sur la base anhydre
Description	Cristaux incolores et inodores ou poudre blanche granuleuse ou cristalline
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
pH	Entre 4,2 et 4,8 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2,0 % (105 °C, 4 heures)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 % sur la substance anhydre
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 340 (ii) PHOSPHATE DIPOTASSIQUE

Synonymes	Monophosphate dipotassique, phosphate de potassium secondaire, orthophosphate dipotassique, phosphate de potassium dibasique
Définition	
EINECS	231-834-5
Nom chimique	Hydrogéno-monophosphate dipotassique, hydrogéno-phosphate dipotassique, hydrogéno-orthophosphate dipotassique
Formule chimique	K_2HPO_4
Poids moléculaire	174,18
Composition	Pas moins de 98 % après dessiccation à 105 °C pendant 4 heures Teneur en P_2O_5 entre 40,3 % et 41,5 % sur la base anhydre
Description	Poudre granuleuse, cristaux ou masse incolores ou blancs; substance déliquescente et hygroscopique.
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
pH	Entre 8,7 et 9,4 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2,0 % (105 °C, 4 heures)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 % (sur la base anhydre)
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 340 (iii) PHOSPHATE TRIPOTASSIQUE

Synonymes	Phosphate de potassium tribasique, orthophosphate tripotassique
Définition	
EINECS	231-907-1
Nom chimique	Monophosphate tripotassique, phosphate tripotassique, orthophosphate tripotassique
Formule chimique	Anhydre: K_3PO_4 Hydraté: $K_3PO_4 \cdot nH_2O$ (n = 1 ou 3)
Poids moléculaire	212,27 (anhydre)
Composition	Pas moins de 97 % calculés sur la substance calcinée Teneur en P_2O_5 entre 30,5 % et 34,0 % sur la substance calcinée
Description	Cristaux ou granules incolores ou blancs inodores et hygroscopiques. Les formes hydratées disponibles comprennent le monohydrate et le trihydrate.
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
pH	Entre 11,5 et 12,3 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte par calcination	Anhydre: pas plus de 3,0 %; hydratés: pas plus de 23,0 % (après dessiccation à 105 °C pendant 1 heure, puis calcination à environ 800 ± 25 °C pendant 30 minutes)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 % (sur la base anhydre)
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 341 (i) PHOSPHATE MONOCALCIQUE

Synonymes	Phosphate de calcium monobasique, orthophosphate monocalcique
Définition	
EINECS	231-837-1
Nom chimique	Dihydrogénophosphate de calcium
Formule chimique	Anhydre: $Ca(H_2PO_4)_2$ Monohydraté: $Ca(H_2PO_4)_2 \cdot H_2O$
Poids moléculaire	234,05 (anhydre) 252,08 (monohydraté)
Composition	Pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche Teneur en P_2O_5 entre 55,5 % et 61,1 % sur la base anhydre
Description	Poudre granuleuse ou cristaux ou granules blancs déliquescents
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Teneur en CaO	Entre 23,0 % et 27,5 % (anhydre)

	Entre 19,0 % et 24,8 % (monohydrate)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Anhydre: pas plus de 14 % (105 °C, 4 heures) Monohydrate: pas plus de 17,5 % (105 °C, 4 heures)
Perte par calcination	Anhydre: pas plus de 17,5 % (après calcination à 800 ± 25 °C pendant 30 minutes) Monohydrate: pas plus de 25,0 % (après dessiccation à 105 °C pendant 1 heure, puis calcination à 800 ± 25 °C pendant 30 minutes)
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Aluminium	Pas plus de 70 mg/kg (uniquement lorsqu'il est ajouté à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge)

E 341 (ii) PHOSPHATE DICALCIQUE

Synonymes	Phosphate de calcium dibasique, orthophosphate dicalcique
Définition	
EINECS	231-826-1
Nom chimique	Monohydrogénophosphate de calcium, hydrogénéorthophosphate de calcium, phosphate de calcium secondaire
Formule chimique	Anhydre: CaHPO_4 Dihydrate: $\text{CaHPO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$
Poids moléculaire	136,06 (anhydre) 172,09 (dihydrate)
Composition	Le phosphate dicalcique, après dessiccation à 200 °C pendant 3 heures, ne contient pas moins de 98 % et pas plus de l'équivalent de 102 % de CaHPO_4 . Teneur en P_2O_5 entre 50,0 % et 52,5 % sur la base anhydre
Description	Cristaux, granules ou poudre (granuleuse ou non) de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Faiblement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 8,5 % (anhydre) ou de 26,5 % (dihydrate) après calcination à 800 ± 25 °C pendant 30 minutes
Fluorures	Pas plus de 50 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Aluminium	Pas plus de 100 mg/kg pour la forme anhydre et pas plus de 80 mg/kg pour la forme dihydratée (uniquement lorsqu'elles sont ajoutées à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg pour les formes anhydre et forme dihydratée (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge).

E 341 (iii) PHOSPHATE TRICALCIQUE

Synonymes	Phosphate de calcium tribasique, orthophosphate de calcium, hydroxy-monophosphate pentacalcique, hydroxy-apatite de calcium
Définition	Le phosphate tricalcique consiste en un mélange de phosphates de calcium en proportions variables, obtenu par la neutralisation d'acide phosphorique avec de l'hydroxyde de calcium et ayant pour composition approximative $10\text{CaO} \cdot 3\text{P}_2\text{O}_5 \cdot \text{H}_2\text{O}$.
EINECS	235-330-6 (hydroxy-monophosphate pentacalcique) 231-840-8 (orthophosphate de calcium)
Nom chimique	Hydroxy-monophosphate pentacalcique, monophosphate tricalcique
Formule chimique	$\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3 \text{OH}$ ou $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$
Poids moléculaire	502 ou 310
Composition	Pas moins de 90 % calculés sur la substance calcinée Teneur en P_2O_5 entre 38,5 % et 48,0 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche inodore stable à l'air
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'eau; insoluble dans l'éthanol, soluble dans les acides chlorhydrique et nitrique dilués
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 8 % (après calcination à 800 ± 25 °C pendant 0,5 heure)
Fluorures	Pas plus de 50 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Aluminium	Pas plus de 150 mg/kg (uniquement lorsqu'il est ajouté à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) Pas plus de 200 mg/kg (pour toute utilisation autre que l'addition à des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge).

E 343 (i) PHOSPHATE MONOMAGNÉSIQUE

Synonymes	Dihydrogéno-phosphate de magnésium, phosphate de magnésium monobasique, orthophosphate monomagnésique
Définition	
EINECS	236-004-6
Nom chimique	Dihydrogéno-monophosphate monomagnésique
Formule chimique	$Mg(H_2PO_4)_2 \cdot nH_2O$ (où $n = 0$ à 4)
Poids moléculaire	218,30 (anhydre)
Composition	Pas plus de 51,0 % (après calcination à 800 ± 25 °C pendant 30 minutes, calculés sous la forme de P_2O_5 calciné)
Description	Poudre cristalline blanche, inodore, légèrement soluble dans l'eau
Identification	
Épreuve de recherche de magnésium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Teneur en MgO	Pas moins de 21,5 % après calcination ou sur une base anhydre (à 105 °C pendant 4 heures)
Pureté	
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimé en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg

E 343 (ii) PHOSPHATE DIMAGNÉSIQUE

Synonymes	Hydrogéno-phosphate de magnésium, phosphate de magnésium dibasique, orthophosphate dimagnésique, phosphate de magnésium secondaire
Définition	
EINECS	231-823-5
Nom chimique	Hydrogéno-monophosphate dimagnésique
Formule chimique	$MgHPO_4 \cdot nH_2O$ (où $n = 0$ — 3)
Poids moléculaire	120,30 (anhydre)
Composition	Pas plus de 96 % (après calcination à 800 ± 25 °C pendant 30 minutes)
Description	Poudre cristalline blanche, inodore, légèrement soluble dans l'eau
Identification	
Épreuve de recherche de magnésium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Teneur en MgO	Pas moins de 33,0 % calculés sur la base anhydre (105 °C, 4 heures)
Pureté	
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg

E 350 MALATE DE SODIUM

Synonymes	Sel sodique de l'acide malique
Définition	
EINECS	
Nom chimique	DL-malate disodique, sel disodique de l'acide hydroxybutanedioïque
Formule chimique	Hémihydrate: $C_4H_4Na_2O_5 \cdot \frac{1}{2} H_2O$ Trihydrate: $C_4H_4Na_2O_5 \cdot 3H_2O$
Poids moléculaire	Hémihydrate: 187,05 Trihydrate: 232,10
Composition	Pas moins de 98,0 % sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline ou grumeaux de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche d'acide 1,2-dicarboxylique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Formation de colorant azoïque	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau
Pureté	
Perte à la dessiccation	Hémihydrate: pas plus de 7,0 % (130 °C, 4 heures) Trihydrate: entre 20,5 % et 23,5 % (130 °C, 4 heures)
Alcalinité	Pas plus de 0,2 % exprimée en Na_2CO_3
Acide fumarique	Pas plus de 1,0 %

Acide maléique	Pas plus de 0,05 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 351 MALATE DE POTASSIUM

Synonymes	Sel de potassium de l'acide malique
Définition	
EINECS	
Nom chimique	DL-malate dipotassique, sel dipotassique de l'acide hydroxybutanedioïque
Formule chimique	$C_4H_4K_2O_5$
Poids moléculaire	210,27
Composition	Pas moins de 59,5 %
Description	Solution aqueuse incolore ou presque incolore
Identification	
Épreuve de recherche d'acide 1,2-dicarboxylique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Formation de colorant azoïque	Satisfait à l'essai
Pureté	
Alcalinité	Pas plus de 0,2 % exprimé en K_2CO_3
Acide fumarique	Pas plus de 1,0 %
Acide maléique	Pas plus de 0,05 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 352 MALATE DE CALCIUM

Synonymes	Sel de calcium de l'acide malique
Définition	
EINECS	
Nom chimique	DL-malate de calcium, calcium- α -hydroxysuccinate, sel de calcium de l'acide hydroxybutanedioïque
Formule chimique	$C_4H_5CaO_5$
Poids moléculaire	172,14
Composition	Pas moins de 97,5 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche
Identification	
Épreuve de recherche de malate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide 1,2-dicarboxylique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Formation de colorant azoïque	Satisfait à l'essai
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2 % (100 °C, 3 heures)
Alcalinité	Pas plus de 0,2 % exprimé en $CaCO_3$
Acide maléique	Pas plus de 0,05 %
Acide fumarique	Pas plus de 1,0 %
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 353 ACIDE MÉTATARTRIQUE

Synonymes	Acide ditartrique
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Acide métatartrique
Formule chimique	$C_4H_6O_6$
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 99,5 %
Description	Cristaux ou poudre, de couleur blanche ou jaunâtre. Très déliquescent, à faible odeur de caramel
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau et l'éthanol
Épreuve d'identification	Placer une prise d'essai de 1 à 10 mg de cette substance dans un tube avec 2 ml d'acide sulfurique concentré et 2 gouttes de réactif sulforésorcinique. Par chauffage à 150 °C, une intense coloration violette se développe.
Pureté	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 354 TARTRATE DE CALCIUM

Synonymes	L-tartrate de calcium
Définition	
EINECS	
Nom chimique	L(+)-2,3-dihydroxybutanedioate de calcium, dihydrate
Formule chimique	$C_4H_4CaO_6 \cdot 2H_2O$
Poids moléculaire	224,18
Composition	Pas moins de 98,0 %
Description	Fine poudre cristalline de couleur blanche ou blanc cassé
Identification	
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau; environ 0,01 g/100 ml d'eau (20 °C). Faiblement soluble dans l'éthanol. Légèrement soluble dans l'éther diéthylique. Soluble dans les acides
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre +7,0° et +7,4° (à 0,1 % dans une solution de HCl 1 N)
pH	Entre 6,0 et 9,0 (dans une suspension épaisse à 5 %)
Pureté	
Sulfates	Pas plus de 1 g/kg (exprimés en H_2SO_4)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 355 ACIDE ADIPIQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	204-673-3
Nom chimique	Acide hexanedioïque, acide 1,4-butanedicarboxylique
Formule chimique	$C_6H_{10}O_4$
Poids moléculaire	146,14
Composition	Pas moins de 99,6 %
Description	Cristaux ou poudre cristalline inodores, de couleur blanche
Identification	
Intervalle de fusion	151,5 — 154,0 °C
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau. Facilement soluble dans l'éthanol
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,2 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 20 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 356 ADIPATE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-293-5
Nom chimique	Adipate de sodium
Formule chimique	$C_6H_8Na_2O_4$
Poids moléculaire	190,11
Composition	Pas moins de 99,0 % (sur la base anhydre)
Description	Cristaux ou poudre cristalline inodores, de couleur blanche
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 151 et 152 °C (pour l'acide adipique)
Solubilité	Environ 50 g/100 ml d'eau (20 °C).
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 3 % (Karl Fischer)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 357 ADIPATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	242-838-1
Nom chimique	Adipate de potassium
Formule chimique	$C_6H_8K_2O_4$
Poids moléculaire	222,32
Composition	Pas moins de 99,0 % (sur la base anhydre)
Description	Cristaux ou poudre cristalline inodores, de couleur blanche
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 151 et 152 °C (pour l'acide adipique)
Solubilité	Environ 60 g/100 ml d'eau (20 °C).
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai

Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 3 % (Karl Fischer)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 363 ACIDE SUCCINIQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	203-740-4
Nom chimique	Acide butanedioïque
Formule chimique	C ₄ H ₆ O ₄
Poids moléculaire	118,09
Composition	Pas moins de 99,0 %
Description	Cristaux incolores ou blancs, inodores
Identification	
Intervalle de fusion	185,0 °C — 190,0 °C
Pureté	
Résidu de calcination	Pas plus de 0,025 % (à 800 °C pendant 15 minutes)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 380 CITRATE DE TRIAMMONIUM

Synonymes	
Citrate d'ammonium tribasique	
Définition	
EINECS	222-394-5
Nom chimique	Sel de triammonium d'acide 2-hydroxypropane-1,2,3-tricarboxylique
Formule chimique	C ₆ H ₁₇ N ₃ O ₇
Poids moléculaire	243,22
Composition	Pas moins de 97,0 %
Description	Cristaux ou poudre de couleur blanche à blanc cassé
Identification	
Épreuve de recherche d'ammonium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de citrate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau
Pureté	
Oxalates	Pas plus de 0,04 % (exprimés en acide oxalique)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 385 ÉTHYLÈNEDIAMINÉTÉTRAACÉTATE DE CALCIUM ET DE DISODIUM

Synonymes	
Sel de calcium et de disodium de l'acide éthylènediaminotétracétique (EDTA), édétate de calcium et de disodium	
Définition	
EINECS	200-529-9
Nom chimique	N, N'-1,2-Éthanediybis [N-(carboxyméthyl)-glycinate] [(4-)-O, O', O ^N , O ^N]calciate(2)-disodium, sel de calcium et de disodium de l'acide éthylènediaminotétracétique (EDTA), sel de calcium et de disodium de l'acide éthylènedinitrilotétracétique
Formule chimique	C ₁₀ H ₁₂ O ₈ CaN ₂ Na ₂ ·2H ₂ O
Poids moléculaire	410,31
Composition	Pas moins de 97 % sur la base anhydre
Description	Granules cristallins inodores blancs ou poudre blanche ou blanchâtre, légèrement hygroscopique
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Activité chélatante avec des ions métalliques	Satisfait à l'essai
pH	Entre 6,5 et 7,5 (solution à 1 %)
Pureté	
Teneur en eau	Entre 5 et 13 % (méthode de Karl Fischer)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg

E 392 EXTRAITS DE ROMARIN

Synonymes	Extrait de feuille de romarin (antioxydant)
Définition	Les extraits de romarin contiennent plusieurs composants dont il a été démontré qu'ils possèdent des fonctions antioxydantes. Ces composants appartiennent principalement aux catégories des acides phénoliques, des flavonoïdes et des diterpénoïdes. Outre les dérivés antioxydants, les extraits peuvent également contenir les triterpènes et matières extractibles au solvant organique définis dans la spécification suivante.
EINECS	283-291-9
Nom chimique	Extrait de romarin (<i>Rosmarinus officinalis</i>)
Description	L'antioxydant qu'est l'extrait de feuille de romarin est obtenu par extraction de feuilles de <i>Rosmarinus officinalis</i> au moyen d'un système de solvants autorisé pour les denrées alimentaires. Les extraits peuvent ensuite être désodorisés et décolorés; ils peuvent être normalisés.
Identification	
Composés antioxydants de référence: diterpènes phénoliques	Acide carnosique (C ₂₀ H ₂₈ O ₄) et carnosol (C ₂₀ H ₂₆ O ₄) (représentant pas moins de 90 % du total des diterpènes phénoliques)
Matières volatiles de référence	Bornéol, acétate de bornyle, camphre, 1,8-cinéol, verbénone
Densité	> 0,25 g/ml
Solubilité	Insoluble dans l'eau
Pureté	
Perte par dessiccation	< 5 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

I) Extraits de romarin obtenus par extraction à l'acétone de feuilles de romarin séchées

Description	Les extraits de romarin sont obtenus à partir de feuilles de romarin séchées par extraction à l'acétone, filtration, purification, évaporation du solvant puis séchage et tamisage pour obtenir une poudre fine ou un liquide.
Identification	
Teneur en composés antioxydants de référence	≥ 10 % m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol)
Rapport antioxydants/matières volatiles	(% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence) (*) [(*) exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par chromatographie en phase gazeuse couplée à une spectrométrie de masse, «CPG-SM»]
Pureté	
Solvants résiduels	Acétone: pas plus de 500 mg/kg

II) Extraits de romarin préparés à partir de feuilles de romarin séchées par extraction à l'anhydride carbonique supercritique

Description	Extraits de romarin obtenus à partir de feuilles de romarin séchées par extraction au moyen d'anhydride carbonique supercritique accompagné d'une faible quantité d'éthanol en tant que cosolvant.
Identification	
Teneur en composés antioxydants de référence	≥ 13 % m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol)
Rapport antioxydants/matières volatiles	(% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence) (*) [(*) exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par CPG-SM]
Pureté	
Solvants résiduels	Éthanol: pas plus de 2 %

III) Extraits de romarin préparés à partir d'extrait éthanolique désodorisé de romarin

Description	Extraits de romarin préparés à partir d'extrait éthanolique désodorisé de romarin. Les extraits peuvent être purifiés davantage, par exemple par un traitement au charbon actif ou par distillation moléculaire; ils peuvent être en suspension dans des milieux appropriés et approuvés ou atomisés.
Identification	
Teneur en composés antioxydants de référence	≥ 5 % m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol)
Rapport antioxydants/matières volatiles	(% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence) (*) [(*) exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par CPG-SM]
Pureté	
Solvants résiduels	Éthanol: pas plus de 500 mg/kg

IV) Extraits de romarin décolorés et désodorisés obtenus par une extraction en deux phases au moyen d'hexane et d'éthanol.

Description	Extraits de romarin préparés à partir d'extrait éthanolique désodorisé de romarin soumis à une extraction à l'hexane. Les extraits peuvent être purifiés davantage, par exemple par un traitement au charbon actif ou par distillation moléculaire; ils peuvent être en suspension dans des milieux appropriés et approuvés ou atomisés.
Identification	
Teneur en composés antioxydants de référence	≥ 5 % m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol)

Rapport antioxydants/matières volatiles	(% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence) (*) [*] exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par CPG-SM]
Pureté	
Solvants résiduels	Hexane: pas plus de 25 mg/kg Éthanol: pas plus de 500 mg/kg

E 400 ACIDE ALGINIQUE

Synonymes	
Définition	Glucuronoglycane linéaire composé essentiellement d'unités d'acide D-mannuronique et d'acide L-guluronique combinées par des liaisons glycosidiques en β-(1-4) et α-(1-4), sous forme pyranique. Hydrate de carbone colloïdal hydrophile provenant de souches de diverses espèces d'algues marines brunes (<i>Phaeophyceae</i>), extrait au moyen d'un alcali dilué.
EINECS	232-680-1
Nom chimique	
Formule chimique	(C ₆ H ₈ O ₆) _n
Poids moléculaire	10 000 – 600 000 (moyenne type)
Composition	Sur la base anhydre, l'acide alginique ne dégage pas moins de 20 % et pas plus de 23 % de dioxyde de carbone (CO ₂), ce qui correspond à pas moins de 91 % et à pas plus de 104,5 % d'acide alginique (C ₆ H ₈ O ₆) _n (calculé sur la base d'un poids équivalent à 200).
Description	L'acide alginique se présente sous formes filamenteuses, graineuses, granuleuses et poudreuses. Il est de couleur blanche à brune jaunâtre et est pratiquement inodore.
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau et les solvants organiques, lentement soluble dans des solutions de carbonate de sodium, d'hydroxyde de sodium et de phosphate trisodique
Épreuve de précipitation au chlorure de calcium	Ajouter à un mélange d'une solution à 0,5 % de l'échantillon et d'une solution d'hydroxyde de sodium 1 M un cinquième de son volume d'une solution à 2,5 % de chlorure de calcium. Un important précipité gélatineux apparaît. Cette épreuve permet de distinguer l'acide alginique de la gomme arabique, de la carboxyméthylcellulose sodique, du carboxyméthylamidon, du carraghénane, de la gélatine, de la gomme ghatti, de la gomme karaya, de la farine de graines de caroube, de la méthylcellulose et de la gomme adragante.
Épreuve de précipitation au sulfate d'ammonium	Ajouter à un mélange d'une solution à 0,5 % de l'échantillon et d'une solution d'hydroxyde de sodium 1 M la moitié de son volume d'une solution saturée de sulfate d'ammonium. Aucun précipité n'apparaît. Cette épreuve permet de distinguer l'acide alginique de l'agar-agar, de la carboxyméthylcellulose sodique, du carraghénane, de la pectine désestérifiée, de la gélatine, de la farine des graines de caroube, de la méthylcellulose et de l'amidon.
Réaction de coloration	Dissoudre autant que possible 0,01 g de l'échantillon en l'agitant avec 0,15 ml d'hydroxyde de sodium à 0,1 N et ajouter 1 ml d'une solution acide de sulfate ferrique. Dans les cinq minutes, une couleur rouge cerise apparaît, qui évolue finalement vers une intense coloration pourpre.
pH	Entre 2,0 et 3,5 (suspension à 3 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 4 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 8 % sur la base anhydre
Matières insolubles dans l'hydroxyde de sodium (solution 1 M)	Pas plus de 2 % de matières insolubles sur la base anhydre
Formaldéhyde	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 500 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

E 401 ALGINATE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Sel sodique de l'acide alginique
Formule chimique	(C ₆ H ₇ NaO ₆) _n
Poids moléculaire	10 000 – 600 000 (moyenne type)
Composition	La substance anhydre ne dégage pas moins de 18 % et pas plus de 21 % de dioxyde de carbone, ce qui correspond à pas moins de 90,8 % et à pas plus de 106 % d'alginate de sodium (calculé sur la base d'un poids équivalent à 222).
Description	Poudre fibreuse ou granuleuse pratiquement inodore, de couleur blanche à jaunâtre
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide alginique	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 4 heures)

Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 2 % sur la base anhydre
Formaldéhyde	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 500 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

E 402 ALGINATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Sel potassique de l'acide alginique
Formule chimique	(C ₆ H ₇ KO ₆) _n
Poids moléculaire	10 000 – 600 000 (moyenne type)
Composition	La substance anhydre ne dégage pas moins de 16,5 % et pas plus de 19,5 % de dioxyde de carbone, ce qui correspond à pas moins de 89,2 % et à pas plus de 105,5 % d'alginate de potassium (calculé sur la base d'un poids équivalant à 238).
Description	Poudre fibreuse ou granuleuse pratiquement inodore, de couleur blanche à jaunâtre
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide alginique	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 4 heures)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 2 % sur la base anhydre
Formaldéhyde	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 500 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

E 403 ALGINATE D'AMMONIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Sel ammoniacal de l'acide alginique
Formule chimique	(C ₆ H ₁₁ NO ₆) _n
Poids moléculaire	10 000 – 600 000 (moyenne type)
Composition	La substance anhydre ne dégage pas moins de 18 % et pas plus de 21 % de dioxyde de carbone, ce qui correspond à pas moins de 88,7 % et à pas plus de 103,6 % d'alginate d'ammonium (calculé sur la base d'un poids équivalant à 217).
Description	Poudre fibreuse ou granuleuse, de couleur blanche à jaunâtre
Identification	
Épreuve de recherche d'ammonium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide alginique	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 4 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 7 % sur la base de la matière sèche
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 2 % sur la base anhydre
Formaldéhyde	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 500 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

E 404 ALGINATE DE CALCIUM

Synonymes	Sel calcique de l'alginate
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Sel calcique de l'acide alginique
Formule chimique	$(C_6H_7Ca_{1/2}O_6)_n$
Poids moléculaire	10 000 – 600 000 (moyenne type)
Composition	La substance anhydre ne dégage pas moins de 18 % et pas plus de 21 % de dioxyde de carbone, ce qui correspond à pas moins de 89,6 % et à pas plus de 104,5 % d'alginate de calcium (calculé sur la base d'un poids équivalant à 219).
Description	Poudre fibreuse ou granuleuse pratiquement inodore, de couleur blanche à jaunâtre
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide alginique	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % (105 °C, 4 heures)
Formaldéhyde	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 500 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

E 405 ALGINATE DE PROPANE-1,2-DIOL

Synonymes	Alginate d'hydroxypropyle, ester de propane-1,2-diol de l'acide alginique, alginate de propylène glycol
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Ester de propane-1,2-diol de l'acide alginique; la composition varie selon le degré d'estérification et les pourcentages de groupements carboxyles libres et neutralisés dans la molécule.
Formule chimique	$(C_9H_{14}O_7)_n$ (estérifié)
Poids moléculaire	10 000 – 600 000 (moyenne type)
Composition	La substance anhydre ne dégage pas moins de 16 % et pas plus de 20 % de dioxyde de carbone (CO ₂).
Description	Poudre fibreuse ou granuleuse pratiquement inodore, de couleur blanche à jaunâtre
Identification	
Épreuve de recherche de 1,2-propanediol	Satisfait à l'essai (après hydrolyse)
Épreuve de recherche d'acide alginique	Satisfait à l'essai (après hydrolyse)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 20 % (105 °C, 4 heures)
Teneur totale en propane-1,2-diol	Pas moins de 15 % et pas plus de 45 %
Teneur en propane-1,2-diol libre	Pas plus de 15 %
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 2 % sur la base anhydre
Formaldéhyde	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 500 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

E 406 AGAR-AGAR

Synonymes	Gélose, Kanten, algue de Java, mousse de Ceylan, gélatine de Chine ou colle du Japon, Layor Carang
Définition	L'agar-agar est un polysaccharide colloïdal hydrophile constitué essentiellement d'unités de galactose dont les isomères L et D alternent avec régularité. Dans le copolymère, ces hexoses sont combinés alternativement par des liaisons $\alpha(1\rightarrow3)$ et $\beta(1\rightarrow4)$. Dans environ 10 % des unités de D-galactopyranose, un des groupements hydroxyles est estérifié par l'acide sulfurique neutralisé par le calcium, le magnésium, le potassium ou le sodium. Il est extrait de certaines souches d'algues marines des familles <i>Gelidiaceae</i> et <i>Gracilariaceae</i> ainsi que d'algues rouges appropriées de la classe des <i>Rhodophyceae</i> .
EINECS	232-658-1
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	

Composition	La concentration maximale en gel ne devrait pas dépasser 0,25 %
Description	L'agar-agar est inodore ou présente une légère odeur caractéristique. L'agar-agar non broyé se présente généralement sous forme de faisceaux de fines bandelettes agglutinées membraneuses ou sous forme de morceaux coupés, de granules ou de paillettes. Il peut être orange jaunâtre, gris jaunâtre à jaune pâle ou incolore. Il est résistant à l'état humide et friable à l'état sec. L'agar-agar en poudre est de couleur blanche à blanc jaunâtre ou jaune pâle. À l'examen au microscope, l'agar-agar en poudre apparaît plus transparent dans une solution d'hydrate de chloral que dans l'eau, plus ou moins granulaire, strié et angulaire; il contient parfois des frustules de diatomées. La rigidité du gel peut être normalisée par l'addition de dextrose et de maltodextrines ou de saccharose.
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau froide, soluble dans l'eau bouillante
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 22 % (105 °C, 5 heures)
Cendres	Pas plus de 6,5 % sur la base anhydre à 550 °C
Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique (à environ 3 N)	Pas plus de 0,5 % sur la base anhydre à 550 °C
Matières insolubles (après agitation dans l'eau chaude pendant 10 minutes)	Pas plus de 1,0 %
Amidon	Non détectable par la méthode suivante: ajouter à une solution à 1:10 de l'échantillon quelques gouttes d'une solution iodée. Il ne se forme aucune coloration bleue.
Gélatine et autres protéines	Dissoudre plus ou moins 1 g d'agar-agar dans 100 ml d'eau bouillante et laisser refroidir jusqu'à 50 °C environ. À 5 ml de la solution, ajouter 5 ml d'une solution de trinitrophénol (1 g de trinitrophénol anhydre dans 100 ml d'eau chaude). Aucune turbidité n'apparaît dans les 10 minutes.
Absorption d'eau	Mettre 5 g d'agar-agar dans un cylindre gradué de 100 ml; remplir d'eau jusqu'à la marque; mélanger et laisser reposer pendant 24 heures à une température de 25 °C environ. Verser le contenu du cylindre sur de la laine de verre humidifiée et laisser l'eau s'écouler dans un second cylindre gradué de 100 ml. On n'obtient pas plus de 75 ml d'eau.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 300 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 5 g

E 407 CARRAGHÉNANE

Synonymes	Les produits commerciaux sont vendus sous différentes dénominations telles que: mousse d'Irlande, Eucheuman (à partir d' <i>Eucheuma</i> spp.), Iridophycan (à partir d' <i>Iridaea</i> spp.), Hypnean (à partir d' <i>Hypnea</i> spp.), Furcellaran ou mousse du Danemark (à partir de <i>Furcellaria fastigiata</i>), carraghénane (à partir de <i>Chondrus</i> et de <i>Gigartina</i> spp.)
Définition	Le carraghénane est obtenu par extraction à l'eau ou aux alcalis aqueux dilués de souches d'algues marines des familles <i>Gigartinales</i> , <i>Solieriales</i> , <i>Hypneales</i> et <i>Furcellariales</i> de la classe des <i>Rhodophyceae</i> (algues marines rouges). Le carraghénane se compose essentiellement des esters de sulfate de potassium, de sodium, de magnésium ou de calcium d'un polysaccharide formé à partir de galactose et de 3,6-anhydrogalactose. Dans le copolymère, ces hexoses sont combinés alternativement par des liaisons $\alpha(1\rightarrow3)$ et $\beta(1\rightarrow4)$. Les polysaccharides présents le plus souvent dans les carraghénanes sont désignés par les lettres κ , ι ou λ en fonction du nombre de sulfates par unité de répétition (1, 2 ou 3 sulfate, par exemple). Entre les familles κ et ι , on trouve un continuum de compositions intermédiaires qui diffèrent par le nombre de sulfates par unité de répétition, variant entre 1 et 2. Les seuls précipitants organiques dont l'utilisation dans le processus est autorisée sont le méthanol, l'éthanol et le propanol-2. Le terme «carraghénane» ne peut être utilisé pour désigner des polymères hydrolysés ou ayant subi une autre dégradation chimique. La présence fortuite de formaldéhyde sous forme d'impureté est autorisée jusqu'à 5 mg/kg au plus.
EINECS	232-524-2
Nom chimique	Esters sulfatés de polygalactose
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre grossière à fine, dont la couleur varie du jaunâtre à l'incolore, pratiquement inodore
Identification	
Épreuve de recherche de galactose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'anhydrogalactose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Soluble dans l'eau chaude, insoluble dans l'alcool sous une dilution de 1,5 %
Pureté	
Solvants résiduels	Pas plus de 0,1 % de méthanol, d'éthanol ou de propanol-2, séparément ou en association
Viscosité	Pas moins de 5 mPa.s (en solution à 1,5 % à 75 °C)
Perte à la dessiccation	Pas plus de 12 % (105 °C, 4 heures)
Sulfates	Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la base de la matière sèche (exprimés en SO_4)
Cendres	Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la base de la matière sèche à 550 °C

Cendres insolubles dans l'acide	Pas plus de 1 % sur la base de la matière sèche (insolubles dans l'acide chlorhydrique à 10 %)
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 2 % sur la base de la matière sèche (insolubles dans l'acide sulfurique à 1 % v/v)
Carraghénanes à faible poids moléculaire (proportion dont le poids moléculaire est inférieur à 50 kDa)	Pas plus de 5 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 2 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 300 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

E 407a ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE

Synonymes	PES (sigle de «Processed Eucheuma Seaweed»). Le produit dérivé d' <i>Eucheuma cottonii</i> est généralement désigné par la lettre κ, celui dérivé d' <i>Eucheuma spinosum</i> l'étant par la lettre ι.
Définition	L'algue <i>Eucheuma</i> transformée est obtenue par traitement alcalin aqueux (KOH) à température élevée de souches d'algues marines <i>Eucheuma cottonii</i> et <i>Eucheuma spinosum</i> de la classe des <i>Rhodophyceae</i> (algues marines rouges), puis lavage à l'eau claire afin d'éliminer les impuretés et d'extraire le produit par dessiccation. La purification peut encore être améliorée par lavage à l'alcool. Les seuls alcools autorisés à cet effet sont le méthanol, l'éthanol et le propanol-2. Le produit se compose essentiellement d'esters de sulfate de potassium, de sodium, de magnésium ou de calcium d'un polysaccharide formé de galactose et de 3,6-anhydrogalactose. Le produit contient également jusqu'à 15 % de cellulose algale. Le terme «algue <i>Eucheuma</i> transformée» ne peut être utilisé pour désigner des polymères hydrolysés ou ayant subi une autre dégradation chimique. La présence de formaldéhyde est autorisée jusqu'à 5 mg/kg au plus.
Description	Poudre ocre à jaunâtre, grossière à fine, pratiquement inodore
Identification	
Épreuve de recherche de galactose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'anhydrogalactose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Forme des suspensions visqueuses troubles dans l'eau. La solution à 1,5 % est insoluble dans l'éthanol.
Pureté	
Solvants résiduels	Pas plus de 0,1 % de méthanol, d'éthanol ou de propanol-2, séparément ou en association
Viscosité	Pas moins de 5 mPa.s (en solution à 1,5 % à 75 °C)
Perte à la dessiccation	Pas plus de 12 % (105 °C, 4 heures)
Sulfate	Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la base de la matière sèche (exprimé en SO ₄)
Cendres	Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la base de la matière sèche à 550 °C
Cendres insolubles dans l'acide	Pas plus de 1 % sur la base de la matière sèche (insolubles dans l'acide chlorhydrique à 10 %)
Matières insolubles dans l'acide	Pas moins de 8 % et pas plus de 15 % sur la base de la matière sèche (insolubles dans l'acide sulfurique à 1 % en volume/volume)
Carraghénanes à faible poids moléculaire (proportion dont le poids moléculaire est inférieur à 50 kDa)	Pas plus de 5 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 2 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 300 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

E 410 FARINE DE GRAINES DE CAROUBE

Synonymes	Gomme de caroube, gomme algaroba
Définition	La farine de graines de caroube est l'endosperme broyé de graines de souches du caroubier <i>Ceratonia siliqua</i> L. Taub., (de la famille des <i>Leguminosae</i>). Elle consiste essentiellement en un polysaccharide hydrocolloïdal de poids moléculaire élevé, composé d'unités de galactopyranose et de mannopyranose combinées par des liaisons glycosidiques (combinaisons qui, du point de vue chimique, peuvent être décrites comme des galactomannanes).
EINECS	232-541-5
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	50 000 — 3 000 000
Composition	Teneur en galactomannanes supérieure ou égale à 75 %
Description	Poudre blanche à blanc jaunâtre, pratiquement inodore

Identification	
Épreuve de recherche de galactose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de mannose	Satisfait à l'essai
Examen au microscope	Placer un échantillon du produit broyé dans une solution aqueuse contenant de l'iode à 0,5 % et de l'iodure de potassium à 1 % sur une plaque en verre et l'examiner au microscope. La farine de graines de caroube contient de longues cellules tubuleuses étirées, séparées ou légèrement espacées. Les éléments bruns sont formés avec bien moins de régularité que dans la gomme guar. Cette dernière présente des groupes serrés de cellules d'une forme allant de celle d'un cercle à celle d'une poire. Ses éléments sont jaunes à bruns.
Solubilité	Soluble dans l'eau chaude, insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 5 heures)
Cendres	Pas plus de 1,2 % à 800 °C
Protéines (N × 6,25)	Pas plus de 7 %
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 4 %
Amidon	Non détectable par la méthode suivante: ajouter à une solution à 1:10 de l'échantillon quelques gouttes d'une solution iodée. Il ne se forme aucune coloration bleue.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Éthanol et propanol-2	Pas plus de 1 %, séparément ou en association

E 412 GOMME DE GUAR

Synonymes	Gomme cyamopsis, farine de graines de guar
Définition	La farine de graines de guar est l'endosperme broyé de graines de souches du guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub., (de la famille des <i>Leguminosae</i>). Elle consiste essentiellement en un polysaccharide hydrocolloïdal de poids moléculaire élevé, composé principalement d'unités de galactopyranose et de mannopyranose combinées par des liaisons glycosidiques (combinaisons qui, du point de vue chimique, peuvent être décrites comme des galactomannanes) La gomme peut être partiellement hydrolysée, soit par traitement thermique, soit par traitement acide doux ou oxydation alcaline afin d'agir sur sa viscosité.
EINECS	232-536-0
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	50 000 — 8 000 000
Composition	Teneur en galactomannanes supérieure ou égale à 75 %
Description	Poudre blanche à blanc jaunâtre, pratiquement inodore
Identification	
Épreuve de recherche de galactose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de mannose	Satisfait à l'essai
Solubilité	Soluble dans l'eau froide
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 5 heures)
Cendres	Pas plus de 5,5 % à 800 °C
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 7 %
Protéines	Pas plus de 10 % (facteur N × 6,25)
Amidon	Non détectable par la méthode suivante: ajouter à une solution à 1:10 de l'échantillon quelques gouttes d'une solution iodée. Il ne se forme aucune coloration bleue.
Peroxydes organiques	Pas plus de 0,7 milliéquivalent d'oxygène actif/kg d'échantillon
Furfural	Pas plus de 1 mg/kg
Pentachlorophénol	Pas plus de 0,01 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 413 GOMME ADRAGANTE

Synonymes	Tragacathe, tragante
Définition	La gomme adragante est une exsudation séchée obtenue à partir des tiges et des branches des souches de l' <i>Astragalus gummifer</i> Labillardière ou d'autres espèces asiatiques d' <i>Astragalus</i> (famille des <i>Leguminosae</i>). Elle consiste essentiellement en polysaccharides de poids moléculaire élevé (galactoarabanes et polysaccharides acides) qui donnent par hydrolyse de l'acide galacturique, du galactose, de l'arabinose, du xylose et du fucose. De faibles quantités de rhamnose et de glucose (provenant de traces d'amidon et/ou de cellulose) peuvent également être présentes.
EINECS	232-252-5
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	Environ 800 000
Composition	
Description	L'adragante non broyée se présente sous forme de fragments aplatis, en lamelles rectilignes ou incurvées, ou sous forme d'éléments spirales de 0,5 à 2,5 mm d'épaisseur et jusqu'à 3 cm de longueur.

	Elle a une couleur blanche à jaune pâle, mais certains éléments peuvent présenter une pointe de rouge. Les éléments ont une texture calleuse et présentent des microfissures. Elle est inodore; les solutions ont une saveur mucilagineuse. L'adragante en poudre est de couleur blanche à jaune pâle ou brun rosâtre (ocre pâle).
Identification	
Solubilité	Un g de l'échantillon dans 50 ml d'eau gonfle pour former un mucilage dur, lisse et opalescent; elle est insoluble dans l'éthanol et ne gonfle pas dans l'éthanol aqueux à 60 % (p/v).
Pureté	
Épreuve de recherche de la gomme karaya	Résultat négatif. Faire bouillir 1 g dans 20 ml d'eau jusqu'à formation d'un mucilage. Ajouter 5 ml d'acide chlorhydrique et faire bouillir à nouveau le mélange pendant 5 minutes. Aucune coloration permanente rose ou rouge n'apparaît
Perte à la dessiccation	Pas plus de 16 % (105 °C, 5 heures)
Cendres totales	Pas plus de 4 %
Cendres insolubles dans l'acide	Pas plus de 0,5 %
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 2 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g

E 414 GOMME D'ACACIA

Synonymes	Gomme arabique
Définition	La gomme arabique est une exsudation séchée obtenue à partir des tiges et des branches des souches de <i>Acacia senegal</i> (L.) Willdenow ou d'espèces apparentées d' <i>Acacia</i> (famille des <i>Leguminosae</i>). Elle est constituée essentiellement de polysaccharides de poids moléculaire élevé, ainsi que de leurs sels de calcium, de magnésium et de potassium, qui donnent par hydrolyse de l'arabinose, du galactose, du rhamnose et de l'acide glucuronique.
EINECS	232-519-5
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	Environ 350 000
Composition	
Description	La gomme arabique non broyée se présente sous forme de larmes sphéroïdales blanches ou blanc jaunâtre, de taille variable, ou sous forme de fragments anguleux. Elle est parfois mélangée à des fragments plus foncés. On la trouve également sous forme de flocons, de granules, de poudres ou de matières atomisées, de couleur blanche ou blanc jaunâtre.
Identification	
Solubilité	Un g se dissout dans 2 ml d'eau froide pour former une solution qui s'écoule aisément et est acide au papier de tournesol et insoluble dans l'éthanol.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 17 % (105 °C, 5 heures) pour la forme granuleuse et pas plus de 10 % (105 °C, 4 heures) pour la matière atomisée
Cendres totales	Pas plus de 4 %
Cendres insolubles dans l'acide	Pas plus de 0,5 %
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 1 %
Amidons et dextrines	Faire bouillir une solution de gomme à 1:50 et laisser refroidir. Ajouter à 5 ml une goutte d'une solution iodée. Aucune coloration bleutée ou rougeâtre n'apparaît.
Tanin	À 10 ml d'une solution à 1:50, ajouter environ 0,1 ml d'une solution aqueuse de chlorure ferrique (9 g de FeCl ₃ .6H ₂ O pour 100 ml de solution). Aucune coloration ni aucun précipité noirâtre n'apparaissent.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Produits d'hydrolyse	Absence de mannose, de xylose et d'acide galacturonique (déterminée par chromatographie).
Critères microbiologiques	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g

E 415 GOMME XANTHANE

Synonymes	
Définition	La gomme xanthane est un polysaccharide de poids moléculaire élevé obtenu par fermentation en monoculture d'un hydrate de carbone avec des souches de <i>Xanthomonas campestris</i> , purifié par récupération avec de l'éthanol ou du propanol-2, séché et broyé. Elle contient des hexoses, principalement des unités de D-glucose et de D-mannose, ainsi que de l'acide D-glucuronique et de l'acide pyruvique et elle est préparée sous forme de sels de sodium, de potassium ou de calcium. Ses solutions sont neutres.
EINECS	234-394-2
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	Environ 1 000 000

Composition	Dégage, sur la base de la matière sèche, pas moins de 4,2 % et pas plus de 5 % de CO ₂ , soit l'équivalent de 91 % à 108 % de gomme xanthane.
Description	Poudre de couleur crème
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 2,5 heures)
Cendres totales	Pas plus de 16 % sur la base anhydre déterminées à 650 °C après dessiccation à 105 °C pendant quatre heures.
Acide pyruvique	Pas moins de 1,5 %
Azote	Pas plus de 1,5 %
Éthanol et propanol-2	Pas plus de 500 mg/kg, séparément ou en association
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 300 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g
<i>Xanthomonas campestris</i>	Absence de cellules viables dans 1 g

E 416 GOMME KARAYA

Synonymes	Katilo, Kadaya, gomme <i>sterculia</i> , <i>Sterculia</i> , karaya, gomme karaya, kullo, kuterra
Définition	La gomme karaya est une exsudation séchée provenant des tiges et des branches de souches de <i>Sterculia urens</i> Roxburgh et autres espèces de <i>Sterculia</i> (famille des <i>Sterculiaceae</i>) ou de <i>Cochlospermum gossypium</i> A. P. De Candolle ou d'autres espèces de <i>Cochlospermum</i> (famille des <i>Bixaceae</i>). Elle se compose essentiellement de polysaccharides acétylés à poids moléculaire élevé qui donnent par hydrolyse du galactose, du rhamnose et de l'acide galacturonique, ainsi que de faibles quantités d'acide glucuronique.
EINECS	232-539-4
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	La gomme karaya se présente en gouttes de dimensions variables et en fragments irréguliers ayant un aspect semi-cristallin caractéristique. Elle est de couleur jaune pâle à brun rosé, translucide et cornée. La poudre de gomme karaya est gris clair à brun rosé. La gomme a une odeur caractéristique d'acide acétique.
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'éthanol
Gonflement dans une solution d'éthanol	La gomme karaya gonfle dans l'éthanol à 60 %, ce qui la distingue des autres gommages.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 20 % (105 °C, 5 heures)
Cendres totales	Pas plus de 8 %
Cendres insolubles dans l'acide	Pas plus de 1 %
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 3 %
Acides volatils	Pas moins de 10 % (exprimés en acide acétique)
Amidons	Indétectables
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g

E 417 GOMME TARA

Définition	La gomme tara s'obtient en broyant l'endosperme de graines de souches de <i>Caesalpinia spinosa</i> (famille des <i>Leguminosae</i>). Elle consiste essentiellement en polysaccharides de poids moléculaire élevé se composant principalement de galactomannanes. Le constituant principal est une chaîne linéaire d'unités de β-D-mannopyranose à liaisons (1→4) combinées à des unités d'α-D-galactopyranose à liaisons (1→6). Dans la gomme tara, le rapport mannose/galactose est d'environ 3:1 (ce rapport est de 4:1 dans la farine de graines de caroube et de 2:1 dans la gomme de guar).
EINECS	254-409-6
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre blanche à jaunâtre, inodore
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol
Gélification	Ajouter de faibles quantités de borate de sodium à une solution aqueuse de l'échantillon. Il y a gélification.
Pureté	

Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 %
Cendres	Pas plus de 1,5 %
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 2 %
Protéines	Pas plus de 3,5 % (facteur N × 5,7)
Amidons	Indétectables
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 418 GOMME GELLANE

Synonymes	
Définition	La gomme gellane est la gomme d'un polysaccharide de poids moléculaire élevé obtenue par la fermentation en monoculture d'un hydrate de carbone par des souches de <i>Pseudomonas elodea</i> , purifiée par récupération avec du propanol-2 ou de l'éthanol, séchée et broyée. Le polysaccharide de poids moléculaire élevé utilisé est formé principalement d'une unité de répétition d'un tétrasaccharide composé d'un rhamnose, d'un acide glucuronique et de deux glucoses, substituée par des groupes acyle (glycéryles et acétyles), tels que les esters des liaisons O-glycosidiques. L'acide glucuronique est neutralisé en un mélange de sels de potassium, de sodium, de calcium et de magnésium.
EINECS	275-117-5
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	Environ 500 000
Composition	Dégage, sur la base de la matière sèche, pas moins de 3,3 % et pas plus de 6,8 % de CO ₂
Description	Poudre de couleur blanc cassé
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, formant une solution visqueuse Insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % après dessiccation (105 °C, 2,5 heures)
Azote	Pas plus de 3 %
Propanol-2	Pas plus de 750 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 10 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 400 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 10 g

E 420 SORBITOL

Synonymes	D-glucitol, D-sorbitol
Définition	Le sorbitol est obtenu par hydrogénation de D-glucose. Il se compose principalement de D-sorbitol. Selon la teneur en D-glucose, la fraction du produit qui n'est pas du D-sorbitol contient des substances apparentées telles que du mannitol, de l'iditol ou du maltitol.
EINECS	200-061-5
Nom chimique	D-glucitol
Formule chimique	C ₆ H ₁₄ O ₆
Poids moléculaire	182,2
Composition	Pas moins de 97 % de glycitols totaux et pas moins de 91 % de D-sorbitol sur la base de la masse sèche [les glycitols sont des composés dont la formule développée est CH ₂ OH-(CHOH) _n -CH ₂ OH, dans laquelle «n» représente un nombre entier].
Description	Poudre, poudre cristalline, paillettes ou granules, blancs et hygroscopiques.
Aspect en solution	La solution est limpide.
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol
Intervalle de fusion	Entre 88 et 102 °C
Dérivé du monobenzylidène de sorbitol	Ajouter 7 ml de méthanol, 1 ml de benzaldéhyde et 1 ml d'acide chlorhydrique à 5 g de l'échantillon. Mélanger et agiter dans un agitateur mécanique jusqu'à apparition de cristaux. Filtrer sous vide, dissoudre les cristaux dans 20 ml d'eau bouillante contenant 1 g de carbonate acide de sodium, filtrer avant refroidissement, laisser refroidir le filtrat puis filtrer sous vide, rincer avec 5 ml d'un mélange eau/méthanol (à raison de 2 volumes d'eau pour 1 volume de méthanol) et sécher à l'air. Le point de fusion des cristaux ainsi obtenus se situe entre 173 °C et 179 °C.
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 1,5 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 % (sur la base de la masse sèche)
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 % (exprimés en glucose, sur la base de la masse sèche)
Sucres totaux	Pas plus de 1 % (exprimés en glucose, sur la base de la masse sèche)
Chlorures	Pas plus de 50 mg/kg (sur la base de la masse sèche)
Sulfates	Pas plus de 100 mg/kg (sur la base de la masse sèche)
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base de la masse sèche)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (sur la base de la masse sèche)

E 421 (i) MANNITOL FABRIQUÉ PAR HYDROGÉNATION

I) MANNITOL

Synonymes	D-mannitol
Définition	Fabriqué par hydrogénation catalytique de solutions d'hydrates de carbone contenant du glucose et/ou du fructose. La teneur minimale du produit en mannitol est de 96 %. La fraction du produit qui n'est pas du mannitol est principalement composée de sorbitol (2 % au plus), de maltitol (2 % au plus) et d'isomalt [1,1 GPM (1-O- α -D-glucopyranosyl-D-mannitol déshydraté): 2 % au plus et 1,6 GPS (6-O- α -D-glucopyranosyl-D-sorbitol): 2 % au plus]. Les impuretés non spécifiées ne peuvent représenter plus de 0,1 % chacune.
EINECS	200-711-8
Nom chimique	D-mannitol
Formule chimique	C ₆ H ₁₄ O ₆
Poids moléculaire	182,2
Composition	Pas moins de 96,0 % de D-mannitol et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche
Description	Poudre cristalline blanche inodore
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol et pratiquement insoluble dans l'éther
Intervalle de fusion	Entre 164 et 169 °C
Spectrométrie d'absorption des infrarouges	Comparaison avec une norme de référence, par exemple la pharmacopée européenne ou la pharmacopée des États-Unis.
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$: + 23° à + 25° (solution boratée)
pH	Entre 5 et 8. Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % m/v de l'échantillon, puis en mesurer le pH.
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,5 % (méthode de Karl Fischer)
Conductivité	Pas plus de 20 μ S/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 % (exprimés en glucose)
Sucres totaux	Pas plus de 1 % (exprimés en glucose)
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

II) MANNITOL FABRIQUÉ PAR FERMENTATION

Synonymes	D-mannitol
Définition	Produit fabriqué par fermentation discontinue dans des conditions aérobies au moyen d'une souche conventionnelle de la levure <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> . La fraction du produit qui n'est pas du mannitol est principalement composée de sorbitol, de maltitol et d'isomalt.
EINECS	200-711-8
Nom chimique	D-mannitol
Formule chimique	C ₆ H ₁₄ O ₆
Poids moléculaire	182,2
Composition	Pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche
Description	Poudre blanche, inodore, cristalline
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol et pratiquement insoluble dans l'éther
Intervalle de fusion	Entre 164 et 169 °C
Spectrométrie d'absorption des infrarouges	Comparaison avec une norme de référence, par exemple la pharmacopée européenne ou la pharmacopée des États-Unis.
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$: + 23° à + 25° (solution boratée)
pH	Entre 5 et 8. Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % m/v de l'échantillon, puis en mesurer le pH.
Pureté	
Arabitol	Pas plus de 0,3 %
Teneur en eau	Pas plus de 0,5 % (méthode de Karl Fischer)
Conductivité	Pas plus de 20 μ S/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 % (exprimés en glucose)
Sucres totaux	Pas plus de 1 % (exprimés en glucose)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Bactéries mésophiles aérobies	Pas plus de 1 000 colonies par gramme
Coliformes	Absence dans 10 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Absence dans 10 g
Moisissures	Pas plus de 100 colonies par gramme
Levures	Pas plus de 100 colonies par gramme

E 422 GLYCÉROL

Synonymes	Trihydroxypropane, glycérine
Définition	
EINECS	200-289-5
Nom chimique	Propane-1,2,3-triol, glycérol, trihydroxypropane
Formule chimique	C ₃ H ₈ O ₃
Poids moléculaire	92,10
Composition	Pas moins de 98 % de glycérol sur la substance anhydre
Description	Liquide clair, incolore, hygroscopique et sirupeux ne présentant qu'une légère odeur caractéristique, qui n'est ni âpre ni désagréable
Identification	
Formation d'acroléine lors du chauffage	Faire chauffer quelques gouttes de l'échantillon dans un tube à essais contenant environ 0,5 g de bisulfate de potassium. On retrouve les vapeurs piquantes caractéristiques de l'acroléine.
Densité (25 °C/25 °C)	Pas moins de 1,257
Indice de réfraction	[n] _D ²⁰ entre 1,471 et 1,474
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,01 %, déterminées à 800 ± 25 °C
Butane triols	Pas plus de 0,2 %
Composés d'acroléine, de glucose et d'ammonium	Chauffer un mélange de 5 ml de glycérol et de 5 ml d'une solution d'hydroxyde de potassium (1:10) à 60 °C pendant 5 minutes. Le mélange ne vire pas au jaune et n'émet aucune odeur d'ammoniac.
Acides gras et esters d'acides gras	Pas plus de 0,1 %, exprimés en acide butyrique
Composés chlorés	Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en chlore)
3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD)	Pas plus de 0,1 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 423 GOMME ARABIQUE MODIFIÉE À L'ACIDE OCTÉNYLSUCCINIQUE (OSA)

Synonymes	Gomme arabique modifiée à l'octénylbutanedioate d'hydrogène; gomme arabique modifiée à l'octénylsuccinate d'hydrogène; gomme arabique modifiée à l'OSA; gomme d'acacia modifiée à l'OSA
Définition	La gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA) est obtenue par estérification de gomme arabique (<i>Acacia seyal</i> ou <i>Acacia senegal</i>) en solution aqueuse avec pas plus de 3 % d'anhydride d'acide octénylsuccinique. Elle est ensuite séchée par atomisation.
Einecs	
Nom chimique	
Formule chimique	
Masse moléculaire moyenne en masse	Fraction (i): 3,105 g/mol Fraction (ii): 1,106 g/mol
Composition	
Description	Blanc cassé à ocre clair, poudre fluide
Identification	
Viscosité d'une solution à 5 % à 25 °C	Pas plus de 30 mPa.s
Réaction de précipitation	Forme un précipité floconneux dans une solution de sous-acétate de plomb (solution d'essai)
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau; insoluble dans l'éthanol
pH d'une solution aqueuse à 5 %	3,5 à 6,5
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 5 heures)
Degré d'estérification	Pas plus de 0,6 %
Cendres totales	Pas plus de 10 % (530 °C)
Cendres insolubles dans l'acide	Pas plus de 0,5 %
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 1,0 %
Amidons et dextrines	Faire bouillir une solution aqueuse de l'échantillon à 1:50, ajouter environ 0,1 ml de solution iodée. Aucune coloration bleutée ou rougeâtre n'apparaît.
Tanin	À 10 ml d'une solution aqueuse de l'échantillon à 1:50, ajouter environ 0,1 ml d'une solution d'essai de chlorure ferrique. Aucune coloration ni aucun précipité noirâtre n'apparaissent.
Acide octénylsuccinique résiduel	Pas plus de 0,3 %
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Critères microbiologiques	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g

E 425(i) GOMME DE KONJAC

Synonymes	
Définition	La gomme de konjac est un hydrocolloïde hydrosoluble obtenu à partir de la farine de konjac par extraction aqueuse. La farine de konjac est le produit brut non raffiné tiré de la racine de la plante pérenne <i>Amorphophallus konjac</i> . Le principal constituant de la gomme de konjac est le glucomannane, polysaccharide hydrosoluble de poids moléculaire élevé, composé d'unités de D-mannose et de D-glucose dans un rapport molaire de 1,6 pour 1, reliées par des liaisons glycosidiques en $\beta(1-4)$. Des chaînes latérales plus courtes sont reliées par des liaisons glycosidiques en $\beta(1-3)$ et des groupes acétyles se positionnent de façon aléatoire à raison d'environ un groupe pour 9 à 19 unités de sucres.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	Le principal constituant, le glucomannane, a un poids moléculaire moyen de 200 000 à 2 000 000.
Composition	Pas moins de 75 % d'hydrates de carbone
Description	Poudre blanche à crème à ocre clair
Identification	
Solubilité	Dispersable dans l'eau chaude ou froide, formant une solution très visqueuse de pH compris entre 4,0 et 7,0
Gélfication	Ajouter 5 ml d'une solution à 4 % de borate de sodium à une solution à 1 % de la prise d'essai dans un tube et secouer vigoureusement. Il y a gélfication.
Formation de gel thermostable	Préparer une solution à 2 % de la prise d'essai en la chauffant au bain-marie pendant 30 minutes en agitant en continu, puis laisser refroidir la solution à la température ambiante. Pour chaque gramme de la prise d'essai utilisée pour préparer 30 g de la solution à 2 %, ajouter 1 ml de solution de carbonate de potassium à 10 % à l'échantillon complètement hydraté à température ambiante. Chauffer le mélange à 85 °C au bain-marie et maintenir pendant 2 heures sans agiter. Dans ces conditions, un gel thermostable se forme.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 12 % (105 °C, 5 heures)
Amidons	Pas plus de 3 %
Protéines	Pas plus de 3 % (facteur N $\times$ 5,7)
Viscosité (solution à 1 %)	Pas moins de 3 kgm ⁻¹ s ⁻¹ à 25 °C
Matières solubles dans l'éther	Pas plus de 0,1 %
Cendres totales	Pas plus de 5,0 % (800 °C, 3 à 4 heures)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Critères microbiologiques	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 12,5 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g

E 425 (ii) GLUCOMANNANE DE KONJAC

Synonymes	
Définition	Le glucomannane de konjac est un hydrocolloïde hydrosoluble obtenu à partir de la farine de konjac par lavage avec de l'éthanol contenant de l'eau. La farine de konjac est le produit brut non raffiné tiré de la racine tubéreuse de la plante pérenne <i>Amorphophallus konjac</i> . Le principal constituant est le glucomannane, polysaccharide hydrosoluble de poids moléculaire élevé, composé d'unités de D-mannose et de D-glucose dans un rapport molaire de 1,6 pour 1, reliées par des liaisons glycosidiques en $\beta(1-4)$ avec une ramification toutes les 50 ou 60 unités environ. On trouve un groupement acétyle tous les 19 résidus de sucre environ.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	De 500 000 à 2 000 000
Composition	Total fibres alimentaires: pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche
Description	Poudre fine de couleur blanche à légèrement brunâtre, fluide et inodore
Identification	
Solubilité	Dispersable dans l'eau chaude ou froide, formant une solution très visqueuse de pH compris entre 5,0 et 7,0. La solubilité augmente avec la chaleur et l'agitation mécanique.
Formation de gel thermostable	Préparer une solution à 2 % de la prise d'essai en la chauffant au bain-marie pendant 30 minutes en agitant en continu, puis laisser refroidir la solution à la température ambiante. Pour chaque gramme de la prise d'essai utilisée pour préparer 30 g de la solution à 2 %, ajouter 1 ml de solution de carbonate de potassium à 10 % à l'échantillon complètement hydraté à température ambiante. Chauffer le mélange à 85 °C au bain-marie et maintenir pendant 2 heures sans agiter. Dans ces conditions, un gel thermostable se forme.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 8 % (105 °C, 3 heures)
Amidons	Pas plus de 1 %
Viscosité (solution à 1 %)	Pas moins de 20 kgm ⁻¹ s ⁻¹ à 25 °C
Protéines	Pas plus de 1,5 % (N $\times$ 5,7) Déterminer l'azote par l'analyse de Kjeldahl. Le pourcentage d'azote dans l'échantillon multiplié par 5,7 donne le pourcentage de protéines de l'échantillon.
Matières solubles dans l'éther	Pas plus de 0,5 %
Sulfite (exprimé en SO ₂)	Pas plus de 4 mg/kg
Chlorure	Pas plus de 0,02 %
Matières solubles dans l'alcool à 50 %.	Pas plus de 2,0 %

Cendres totales	Pas plus de 2,0 % (800 °C, 3 à 4 heures)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 12,5 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 5 g

E 426 HÉMICELLULOSE DE SOJA

Synonymes	
Définition	L'hémicellulose de soja est un polysaccharide hydrosoluble raffiné obtenu à partir de souches de fibre de soja par extraction à l'eau chaude. Aucun précipitant organique ne peut être utilisé à l'exception de l'éthanol.
EINECS	
Nom chimique	Polysaccharides de soja hydrosolubles, Fibres de soja hydrosolubles
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 74 % d'hydrates de carbone
Description	Poudre fluide blanche ou blanc jaunâtre
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau chaude et froide sans gélification
pH	5,5 ± 1,5 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 7 % (105 °C, 4 heures)
Protéines	Pas plus de 14 %
Viscosité	Pas plus de 200 mPa.s (solution à 10 %)
Cendres totales	Pas plus de 9,5 % (600 °C, 4 heures)
Arsenic	Pas plus de 2 mg/kg
Éthanol	Pas plus de 2 %
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 3 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 100 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 10 g

E 427 GOMME CASSIA

Synonymes	
Définition	La gomme cassia est l'endosperme moulu et purifié des graines de <i>Cassia tora</i> et de <i>Cassia obtusifoli</i> (<i>Leguminosae</i>) contenant moins de 0,05 % de <i>Cassia occidentalis</i> . Elle consiste essentiellement en polysaccharides de poids moléculaire élevé principalement composés d'une chaîne linéaire d'unités de β-D-mannopyranose à liaisons (1→4) combinées à des unités d'α-D-galactopyranose à liaisons (1→6). Le rapport mannose/galactose est d'environ 5:1. Pendant la fabrication, les graines sont décortiquées et dégermées par traitement thermique mécanique puis par mouture et criblage de l'endosperme. L'endosperme moulu est purifié davantage par extraction au propanol-2.
Composition	Pas moins de 75 % de galactomannane
Description	Poudre inodore de couleur jaune pâle à blanc cassé
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'éthanol. Se disperse bien dans l'eau froide en formant une solution colloïdale.
Gélification à l'aide de borate	Ajouter suffisamment de solution d'essai de borate de sodium à la dispersion aqueuse de l'échantillon pour élever le pH au-dessus de 9. Il y a gélification.
Gélification à l'aide de gomme xanthane	Peser 1,5 g de l'échantillon et 1,5 g de gomme xanthane puis mélanger. Verser le mélange (en remuant vivement) dans 300 ml d'eau à 80 °C contenus dans un bécher de 400 ml. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit dissous et continuer de remuer pendant 30 minutes supplémentaires après la dissolution (maintenir la température au-dessus de 60 °C pendant le remuement). Arrêter de remuer et laisser refroidir le mélange à température ambiante pendant au moins 2 heures. Il y a formation d'un gel viscoélastique ferme quand la température baisse au-dessous de 40 °C, mais aucun gel de ce type ne se forme dans une solution de contrôle à 1 % de gomme cassia ou de gomme xanthane seulement, préparée d'une manière semblable.
Viscosité	Moins de 500 mPa.s (25 °C, 2 heures, solution à 1 %) correspondant à un poids moléculaire moyen de 200 000-300 000 Da
Pureté	
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 2,0 %
pH	5,5-8 (solution aqueuse à 1 %)
Matières grasses brutes	Pas plus de 1 %
Protéines	Pas plus de 7 %
Cendres totales	Pas plus de 1,2 %
Perte à la dessiccation	Pas plus de 12 % (5 heures, 105 °C)
Anthraquinones totaux	Pas plus de 0,5 mg/kg (limite de détection)
Solvants résiduels	Pas plus de 750 mg/kg de propanol-2
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 unités formant colonie par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 100 unités formant colonie par gramme

<i>Salmonella</i> spp	Absence dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g

E 431 STÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE (40)

Synonymes	Stéarate de polyoxyl (40), monostéarate de polyoxyéthylène (40)
Définition	Mélange de monoesters et de diesters d'acide stéarique commercial alimentaire et de diols de polyoxyéthylène mélangés (ayant une longueur polymérique moyenne de quelque 40 unités d'oxyéthylène) avec du polyalcol libre
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 97,5 % sur la base anhydre
Description	Paillettes de couleur crème ou solide cireux à 25 °C ayant une légère odeur
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol et l'acétate d'éthyle. Insoluble dans l'huile minérale
Intervalle de congélation	39 °C — 44 °C
Spectre d'absorption des infrarouges	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcol polyoxyéthylé
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer)
Indice d'acidité	Pas plus de 1
Indice de saponification	Pas moins de 25 et pas plus de 35
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 27 et pas plus de 40
1,4-Dioxane	Pas plus de 5 mg/kg
Oxyde d'éthylène	Pas plus de 0,2 mg/kg
(Mono- et di-)Éthylèneglycols	Pas plus de 0,25 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 432 MONOLAURATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 20)

Synonymes	Polysorbate 20, monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitan
Définition	Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses monoanhydrides et dianhydrides avec de l'acide laurique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 70 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 97,3 % de monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitan sur la base anhydre
Description	Liquide huileux de couleur citron à ambre à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol, l'acétate d'éthyle et le dioxane. Insoluble dans l'huile minérale et l'éther de pétrole
Spectre d'absorption des infrarouges	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcol polyoxyéthylé
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer)
Indice d'acidité	Pas plus de 2
Indice de saponification	Pas moins de 40 et pas plus de 50
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 96 et pas plus de 108
1,4-Dioxane	Pas plus de 5 mg/kg
Oxyde d'éthylène	Pas plus de 0,2 mg/kg
(Mono- et di-)Éthylèneglycols	Pas plus de 0,25 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 433 MONOLÉATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 80)

Synonymes	Polysorbate 80, monoléate de polyoxyéthylène (20) sorbitan
Définition	Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses monoanhydrides et dianhydrides avec de l'acide oléique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	

Composition	Pas moins de 65 % de groupes oxyéthylène équivalent à pas moins de 96,5 % de monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitan sur la base anhydre
Description	Liquide huileux de couleur citron à ambre à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol, l'acétate d'éthyle et le toluène. Insoluble dans l'huile minérale et l'éther de pétrole
Spectre d'absorption des infrarouges	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer)
Indice d'acidité	Pas plus de 2
Indice de saponification	Pas moins de 45 et pas plus de 55
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 65 et pas plus de 80
1,4-Dioxane	Pas plus de 5 mg/kg
Oxyde d'éthylène	Pas plus de 0,2 mg/kg
(Mono- et di-)Éthylèneglycols	Pas plus de 0,25 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 434 MONOPALMITATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 40)

Synonymes	Polysorbate 40, monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitan
Définition	Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses monoanhydrides et dianhydrides avec de l'acide palmitique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 66 % de groupes oxyéthylène équivalent à pas moins de 97 % de monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitan sur la base anhydre
Description	Liquide huileux ou semi-gel de couleur citron à orange à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol, l'acétate d'éthyle et l'acétone. Insoluble dans l'huile minérale
Spectre d'absorption des infrarouges	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer)
Indice d'acidité	Pas plus de 2
Indice de saponification	Pas moins de 41 et pas plus de 52
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 90 et pas plus de 107
1,4-Dioxane	Pas plus de 5 mg/kg
Oxyde d'éthylène	Pas plus de 0,2 mg/kg
(Mono- et di-)Éthylèneglycols	Pas plus de 0,25 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 435 MONOSTÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 60)

Synonymes	Polysorbate 60, monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitan
Définition	Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses monoanhydrides et dianhydrides avec de l'acide stéarique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 65 % de groupes oxyéthylène équivalent à pas moins de 97 % de monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitan sur la base anhydre
Description	Liquide huileux ou semi-gel de couleur citron à orange à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, l'acétate d'éthyle et le toluène. Insoluble dans l'huile minérale et les huiles végétales
Spectre d'absorption des infrarouges	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer)
Indice d'acidité	Pas plus de 2
Indice de saponification	Pas moins de 45 et pas plus de 55
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 81 et pas plus de 96

1,4-Dioxane	Pas plus de 5 mg/kg
Oxyde d'éthylène	Pas plus de 0,2 mg/kg
(Mono- et di-)Éthylèneglycols	Pas plus de 0,25 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 436 TRISTÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE SORBITAN (POLYSORBATE 65)

Synonymes	Polysorbate 65, tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitan
Définition	Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses monoanhydrides et dianhydrides avec de l'acide stéarique commercial alimentaire, condensé avec environ 20 moles d'oxyde d'éthylène par mole de sorbitol et de ses anhydrides
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 46 % de groupes oxyéthylène équivalant à pas moins de 96 % de tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitan sur la base anhydre
Description	Solide cireux de couleur ocre à 25 °C ayant une légère odeur caractéristique
Identification	
Solubilité	Dispersable dans l'eau. Soluble dans l'huile minérale, les huiles végétales, l'éther de pétrole, l'acétone, l'éther, le dioxane, l'éthanol et le méthanol
Intervalle de congélation	29-33 °C
Spectre d'absorption des infrarouges	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool polyoxyéthylé
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 3 % (méthode de Karl Fischer)
Indice d'acidité	Pas plus de 2
Indice de saponification	Pas moins de 88 et pas plus de 98
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 40 et pas plus de 60
1,4-Dioxane	Pas plus de 5 mg/kg
Oxyde d'éthylène	Pas plus de 0,2 mg/kg
(Mono- et di-)Éthylèneglycols	Pas plus de 0,25 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 440 PECTINE

Synonymes	
Définition	La pectine est constituée essentiellement par des esters méthyliques partiels de l'acide polygalacturonique ainsi que de leurs sels d'ammonium, de sodium, de potassium et de calcium. Elle est obtenue par extraction, en milieu aqueux, de souches des plantes comestibles appropriées, généralement des agrumes ou des pommes. Les seuls précipitants organiques autorisés sont le méthanol, l'éthanol et le propanol-2.
EINECS	232-553-0
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 65 % d'acide galacturonique sur la base anhydre exempte de cendres, après lavage à l'acide et à l'alcool
Description	Poudre blanche, jaune clair, gris clair ou brun clair
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, formant ainsi une solution colloïdale opalescente. Insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 12 % (105 °C, 2 heures)
Cendres insolubles dans l'acide	Pas plus de 1 % (insolubles dans l'acide chlorhydrique à environ 3 N)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg sur la base anhydre
Teneur en azote	Pas plus de 1,0 %, après lavage à l'acide et à l'éthanol
Matières insolubles totales	Pas plus de 3 %
Solvants résiduels	Pas plus de 1 % de méthanol, d'éthanol ou de propanol-2 libres, séparément ou en association, sur la base de la substance exempte de matières volatiles
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 442 PHOSPHATIDES D'AMMONIUM

Synonymes	Sels d'ammonium d'acide phosphatidique, mélange de sels d'ammonium de glycérides phosphorylés
Définition	Mélange de dérivés d'ammonium d'acides phosphatidiques provenant de matières grasses alimentaires. Une, deux ou trois fractions glycéride peuvent être rattachées à du phosphore. De plus, deux esters de phosphore peuvent être liés comme phosphatides de phosphatidyle.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	La teneur en phosphore n'est pas inférieure à 3 % ni supérieure à 3,4 % du poids; la teneur en ammonium n'est pas inférieure à 1,2 % ni supérieure à 1,5 % (calculée en N)
Description	Semi-solide à liquide huileux, onctueux
Identification	
Solubilité	Soluble dans les matières grasses. Insolubles dans l'eau. Partiellement soluble dans l'éthanol et l'acétone
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Pureté	
Matières insolubles dans l'éther de pétrole	Pas plus de 2,5 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 444 ACÉTATE ISOBUTYRATE DE SACCHAROSE

Synonymes	SAIB
Définition	L'acétate isobutyrate de saccharose est un mélange de produits de réaction résultant de l'estérification de saccharose alimentaire avec de l'anhydride d'acide acétique et de l'anhydride isobutyrique, suivie d'une distillation. Le mélange contient toutes les combinaisons possibles d'esters dans lesquelles le rapport molaire acétate/butyrate est d'environ 2:6.
EINECS	204-771-6
Nom chimique	Hexaïsobutyrate diacétate de saccharose
Formule chimique	C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉
Poids moléculaire	832-856 (environ), C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉ : 846,9
Composition	Pas moins de 98,8 % et pas plus de 101,9 % de C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉
Description	Liquide clair de couleur paille, limpide et dépourvu de dépôts, ayant une odeur fade
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau. Soluble dans la plupart des solvants organiques
Indice de réfraction	[n] _D ⁴⁰ : 1,4492 — 1,4504
Densité	[d] ₂₅ ^D : 1,141 — 1,151
Pureté	
Triacétine	Pas plus de 0,1 %
Indice d'acidité	Pas plus de 0,2
Indice de saponification	Pas moins de 524 et pas plus de 540
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 445 ESTERS GLYCÉRIQUES DE RÉSINE DE BOIS

Synonymes	Gomme ester
Définition	Mélange complexe d'esters triglycériques et diglycériques d'acides résiniques de résine de bois. La résine est obtenue par extraction au solvant de vieilles souches de pins, suivie d'un raffinage au solvant liquide-liquide. Sont exclues de ces spécifications les substances tirées de la colophane, un exsudat des pins vivants, et les substances tirées de la résine liquide, un sous-produit de la transformation de la pâte de kraft (papier). Le produit final se compose d'environ 90 % d'acides résiniques et de 10 % de composés neutres (dérivés non acides). La fraction acide résinique est un mélange complexe d'acides monocarboxyliques diterpénoïdes isomères ayant la formule moléculaire empirique C ₂₀ H ₃₀ O ₂ , principalement de l'acide abiétique. La substance est purifiée par extraction à la vapeur ou par distillation à la vapeur à contre-courant
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Solide dur, jaune à ambre clair
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, soluble dans l'acétone
Spectre d'absorption des	Caractéristique du composé

infrarouges	
Pureté	
Densité de la solution	[d] ²⁰ ₂₅ supérieure ou égale 0,935 [détermination dans une solution à 50 % dans du d-limonène (97 %, point d'ébullition: 175,5 à 176 °C, [d] ²⁰ ₄ : 0,84]
Intervalle de ramollissement par la méthode de la bille et de l'anneau	Entre 82 et 90 °C
Indice d'acidité	Pas moins de 3 et pas plus de 9
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 15 et pas plus de 45
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Épreuve de recherche d'acide résinique de tall oil (épreuve de recherche du soufre)	Quand des dérivés organosulfurés sont chauffés en présence de formiate de sodium, le soufre se transforme en sulfure d'hydrogène qui peut être décelé facilement au moyen de papier à l'acétate de plomb. Un résultat positif traduit l'utilisation d'acide résinique de tall oil au lieu de résine de bois.

E 450 (i) DIPHOSPHATE DISODIQUE

Synonymes	Dihydrogéo-diphosphate disodique, dihydrogéo-pyrophosphate disodique, pyrophosphate de sodium acide, pyrophosphate disodique
Définition	
EINECS	231-835-0
Nom chimique	Dihydrogéo-diphosphate disodique
Formule chimique	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇
Poids moléculaire	221,94
Composition	Pas moins de 95 % de diphosphate disodique Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 63,0 % et inférieure ou égale à 64,5 %
Description	Poudre ou grains de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Soluble dans l'eau
pH	Entre 3,7 et 5,0 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (105 °C, 4 heures)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 1 %
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Aluminium	Pas plus de 200 mg/kg

E 450 (ii) DIPHOSPHATE TRISODIQUE

Synonymes	Pyrophosphate trisodique, monohydrogéo-diphosphate trisodique, monohydrogéo-pyrophosphate trisodique, diphosphate trisodique
Définition	
EINECS	238-735-6
Nom chimique	
Formule chimique	Monohydrate: Na ₃ HP ₂ O ₇ · H ₂ O Anhydre: Na ₃ HP ₂ O ₇
Poids moléculaire	Monohydrate: 261,95 Anhydre: 243,93
Composition	Pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 57 % et inférieure ou égale à 59 %
Description	Poudre ou grains de couleur blanche, sous forme anhydre ou monohydratée
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Soluble dans l'eau
pH	Entre 6,7 et 7,5 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 4,5 % sur le composé anhydre (450 – 550 °C) Pas plus de 11,5 % sur la base de la forme monohydratée
Perte à la dessiccation	Anhydre: pas plus de 0,5 % (105 °C, 4 heures) Monohydrate: pas plus de 1,0 % (105 °C, 4 heures)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimé en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 450 (iii) DIPHOSPHATE TÉTRASODIQUE

Synonymes	Pyrophosphate tétrasodique, diphosphate tétrasodique, phosphate tétrasodique
Définition	
EINECS	231-767-1
Nom chimique	Diphosphate tétrasodique
Formule chimique	Anhydre: $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ Décahydrate: $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$
Poids moléculaire	Anhydre: 265,94 Décahydrate: 446,09
Composition	Pas moins de 95 % de $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ sur la base de la substance calcinée Teneur en P_2O_5 supérieure ou égale à 52,5 % et inférieure ou égale à 54,0 %
Description	Cristaux incolores ou blancs, ou poudre cristalline ou granuleuse de couleur blanche. Le décahydrate effleurit légèrement dans l'air sec.
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
pH	Entre 9,8 et 10,8 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 0,5 % pour le sel anhydre, pas moins de 38 % et pas plus de 42 % pour le décahydrate (après dessiccation à 105 °C pendant 4 heures, puis calcination à 550 °C pendant 30 minutes)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 450 (v) DIPHOSPHATE TÉTRAPOTASSIQUE

Synonymes	Pyrophosphate tétrapotassique
Définition	
EINECS	230-785-7
Nom chimique	Diphosphate tétrapotassique
Formule chimique	$\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$
Poids moléculaire	330,34 (anhydre)
Composition	Pas moins de 95 % (800 °C pendant 30 minutes) Teneur en P_2O_5 supérieure ou égale à 42,0 % et inférieure ou égale à 43,7 % sur la base anhydre
Description	Cristaux incolores ou poudre blanche fortement hygroscopique
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol
pH	Entre 10,0 et 10,8 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 2 % (105 °C, 4 heures, puis 550 °C, 30 minutes)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,2 %
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 450 (vi) DIPHOSPHATE DICALCIQUE

Synonymes	Pyrophosphate de calcium
Définition	
EINECS	232-221-5
Nom chimique	Diphosphate dicalcique Pyrophosphate dicalcique
Formule chimique	$\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$
Poids moléculaire	254,12
Composition	Pas moins de 96 % Teneur en P_2O_5 supérieure ou égale à 55 % et inférieure ou égale à 56 %
Description	Fine poudre blanche inodore
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Insoluble dans l'eau. Soluble dans les acides chlorhydrique et nitrique dilués

pH	Entre 5,5 et 7,0 (suspension aqueuse à 10 %)
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 1,5 % (800 °C ± 25 °C, 30 minutes)
Fluorures	Pas plus de 50 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 450 (vii) DIHYDROGÉNO-DIPHOSPHATE DE CALCIUM

Synonymes	Pyrophosphate de calcium acide, dihydrogéo-pyrophosphate monocalcique
Définition	
EINECS	238-933-2
Nom chimique	Dihydrogéo-diphosphate de calcium
Formule chimique	CaH ₂ P ₂ O ₇
Poids moléculaire	215,97
Composition	Pas moins de 90 % sur la base anhydre Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 61 % et inférieure ou égale à 66 %
Description	Cristaux ou poudre de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Pureté	
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 0,4 %
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Aluminium	pas plus de 200 mg/kg.

E 450 (ix) DIHYDROGÉNO-DIPHOSPHATE DE MAGNÉSIUM

Synonymes	Pyrophosphate de magnésium acide, dihydrogéo-pyrophosphate monomagnésique, diphosphate de magnésium, pyrophosphate de magnésium
Définition	Le dihydrogéo-diphosphate de magnésium est le sel de magnésium acide de l'acide diphosphorique. Il est obtenu en ajoutant lentement une dispersion aqueuse d'hydroxyde de magnésium à de l'acide phosphorique, jusqu'à ce que le rapport molaire Mg/P atteigne environ 1 pour 2. La température est maintenue inférieure à 60 °C pendant la réaction. 0,1 % environ de peroxyde d'hydrogène est ajouté au mélange de réaction et la suspension est ensuite chauffée et broyée.
EINECS	244-016-8
Nom chimique	Dihydrogéo-diphosphate monomagnésique
Formule chimique	MgH ₂ P ₂ O ₇
Poids moléculaire	200,25
Composition	Teneur en P ₂ O ₅ pas moins de 68,0 % et pas plus de 70,5 % exprimée en P ₂ O ₅ Teneur en MgO pas moins de 18,0 % et pas plus de 20,5 %, exprimée en MgO
Description	Cristaux ou poudre de couleur blanche
Identification	
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol
Dimension particulaire:	La dimension particulaire moyenne varie entre 10 et 50 µm.
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 12 % (800 °C, 0,5 heure)
Fluorures	Pas plus de 20 mg/kg (exprimés en fluor)
Aluminium	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 451 (i) TRIPHOSPHATE PENTASODIQUE

Synonymes	Tripolyphosphate pentasodique, tripolyphosphate de sodium
Définition	
EINECS	231-838-7
Nom chimique	Triphosphate pentasodique
Formule chimique	Na ₅ O ₁₀ P ₃ nH ₂ O (n = 0 ou 6)
Poids moléculaire	367,86
Composition	Pas moins de 85,0 % (anhydre) ou de 65,0 % (hexahydrate) Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 56 % et inférieure ou égale à 59 % (anhydre), ou supérieure ou égale à 43 % et inférieure ou égale à 45 % (hexahydrate)
Description	Granules ou poudre de couleur blanche légèrement hygroscopiques
Identification	

Solubilité	Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
pH	Entre 9,1 et 10,2 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Anhydre: pas plus de 0,7 % (105 °C, 1 heure) Hexahydrate: pas plus de 23,5 % (60 °C, 1 heure, puis 105 °C, 4 heures)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,1 %
Polyphosphates supérieurs	Pas plus de 1 %
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 451 (ii) TRIPHOSPHATE PENTAPOTASSIQUE

Synonymes	Tripolyphosphate pentapotassique, triphosphate de potassium, tripolyphosphate de potassium
Définition	
EINECS	237-574-9
Nom chimique	Triphosphate pentapotassique, tripolyphosphate pentapotassique
Formule chimique	$K_5O_{10}P_3$
Poids moléculaire	448,42
Composition	Pas moins de 85 % sur la base anhydre Teneur en P_2O_5 supérieure ou égale à 46,5 % et inférieure ou égale à 48 %
Description	Granules ou poudre de couleur blanche fortement hygroscopiques
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
pH	Entre 9,2 et 10,5 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 0,4 % (105 °C, 4 heures, puis 550 °C, 30 minutes)
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 2 %
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 452 (i) POLYPHOSPHATE SODIQUE

I) POLYPHOSPHATE SOLUBLE

Synonymes	Hexamétaphosphate de sodium, tétrapolyphosphate de sodium, sel de Graham, polyphosphates de sodium, vitreux, polymétaphosphate de sodium, métaphosphate de sodium
Définition	Les polyphosphates de sodium solubles s'obtiennent par la fusion, puis la réfrigération d'orthophosphates de sodium. Ces composés forment une catégorie consistant en plusieurs polyphosphates hydrosolubles amorphes composés de chaînes linéaires d'unités de métaphosphate ($NaPO_3$) _x où $x \geq 2$, terminées par des groupes Na_2PO_4 . Ces substances sont habituellement identifiées par leur rapport Na_2O/P_2O_5 ou leur teneur en P_2O_5 . Les rapports Na_2O/P_2O_5 varient d'environ 1,3 pour le tétrapolyphosphate de sodium, où $x \approx 4$, à environ 1,1 pour le sel de Graham, habituellement appelé hexamétaphosphate de sodium, où $13 \leq x \leq 18$, et à environ 1,0 pour les polyphosphates de sodium de poids moléculaire plus élevé, où $20 \leq x \leq 100$ ou plus. Le pH de leurs solutions varie entre 3,0 et 9,0.
EINECS	272-808-3
Nom chimique	Polyphosphate sodique
Formule chimique	Mélanges hétérogènes de sels de sodium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ où «n» > 2.
Poids moléculaire	(102) _n
Composition	Teneur en P_2O_5 supérieure ou égale à 60 % et inférieure ou égale à 71 % sur la base de la substance calcinée
Description	Plaquettes, granules ou poudre transparents, incolores ou blancs
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
pH	Entre 3,0 et 9,0 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 1 %
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,1 %
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)

Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

II) POLYPHOSPHATE INSOLUBLE

Synonymes	Métaphosphate de sodium insoluble, sel de Maddrell, polyphosphate de sodium insoluble, IMP
Définition	Le métaphosphate de sodium insoluble est un polyphosphate de sodium de poids moléculaire élevé composé de deux longues chaînes de métaphosphate (NaPO_3) _n formant une spirale en sens opposés autour d'un axe commun. Le rapport $\text{Na}_2\text{O}/\text{P}_2\text{O}_5$ est d'environ 1,0. Le pH d'une suspension à 1:3 dans l'eau est de 6,5 environ.
EINECS	272-808-3
Nom chimique	Polyphosphate sodique
Formule chimique	Mélanges hétérogènes de sels de sodium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$ où «n» > 2.
Poids moléculaire	(102) _n
Composition	Teneur en P_2O_5 supérieure ou égale à 68,7 % et inférieure ou égale à 70,0 %
Description	Poudre cristalline blanche
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, soluble dans les acides minéraux et dans les solutions de chlorures de potassium et d'ammonium (mais pas de sodium)
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
pH	Environ 6,5 (suspension aqueuse à 1:3)
Pureté	
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 452 (ii) POLYPHOSPHATE POTASSIQUE

Synonymes	Métaphosphate de potassium, polymétaphosphate de potassium, sel de Kurrol
Définition	
EINECS	232-212-6
Nom chimique	Polyphosphate potassique
Formule chimique	(KPO_3) _n Mélanges hétérogènes de sels de potassium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$ où «n» > 2.
Poids moléculaire	(118) _n
Composition	Teneur en P_2O_5 supérieure ou égale à 53,5 % et inférieure ou égale à 61,5 % sur la base de la substance calcinée
Description	Poudre fine ou cristaux de couleur blanche ou plaquettes vitreuses incolores
Identification	
Solubilité	Un g se dissout dans 100 ml d'une solution à 1:25 d'acétate de sodium
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
pH	Pas plus de 7,8 (suspension à 1 %)
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 2 % (105 °C, 4 heures, puis 550 °C, 30 minutes)
Phosphate cyclique	Pas plus de 8 % sur la teneur en P_2O_5
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 452 (iii) POLYPHOSPHATE CALCO-SODIQUE

Synonymes	Polyphosphate calco-sodique, vitreux
Définition	
EINECS	233-782-9
Nom chimique	Polyphosphate calco-sodique
Formule chimique	(NaPO_3) _n CaO où n vaut habituellement 5
Poids moléculaire	
Composition	Teneur en P_2O_5 supérieure ou égale à 61 % et inférieure ou égale à 69 % sur la base de la substance calcinée
Description	Cristaux blancs vitreux, sphères
Identification	
pH	Environ de 5 à 7 (suspension épaisse de 1 % m/m)
Teneur en CaO	7 % — 15 % m/m

Pureté	
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 452 (iv) POLYPHOSPHATE CALCIQUE

Synonymes	Métaphosphate de calcium, polymétaphosphate de calcium
Définition	
EINECS	236-769-6
Nom chimique	Calcium polyphosphate
Formule chimique	(CaP ₂ O ₆) _n Mélanges hétérogènes de sels de calcium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale H _(n+2) P _n O _(3n+1) où «n» > 2.
Poids moléculaire	(198) _n
Composition	Teneur en P ₂ O ₅ supérieure ou égale à 71 % et inférieure ou égale à 73 % sur la base de la substance calcinée
Description	Cristaux inodores incolores ou poudre blanche
Identification	
Solubilité	Habituellement modérément soluble dans l'eau. Soluble en milieu acide
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
Teneur en CaO	Entre 27 et 29,5 %
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 2 % (105 °C, 4 heures, puis 550 °C, 30 minutes)
Phosphate cyclique	Pas plus de 8 % (sur la teneur en P ₂ O ₅)
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg (exprimés en fluor)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 456 POLYASPARTATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	Le polyaspartate de potassium est le sel de potassium de l'acide polyaspartique, obtenu à partir d'acide L-aspartique et d'hydroxyde de potassium. Le procédé thermique transforme l'acide aspartique en polysuccinimide insoluble. Le polysuccinimide est traité avec de l'hydroxyde de potassium permettant l'ouverture du cycle et la polymérisation des unités. La dernière étape est la phase de séchage par pulvérisation, qui produit une poudre ocre clair.
Numéro CAS	64723-18-8
Nom chimique	Sel de potassium de l'homopolymère de l'acide L-aspartique
Formule chimique	[C ₄ H ₄ NO ₃ K] _n
Masse moléculaire moyenne en masse	Environ 5 300 g/mol
Composition	Pas moins de 98 % sur la base de la masse sèche
Taille des particules	Pas moins de 45 µm (pas plus de 1 % en masse des particules ne doit être d'une taille inférieure à 45 µm)
Description	Poudre brun clair, inodore
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau et légèrement soluble dans les solvants organiques
pH	7,5 — 8,5 (solution aqueuse à 40 %)
Pureté	
Degré de substitution	Pas moins de 91,5 % sur la base de la masse sèche
Perte à la dessiccation	Pas plus de 11 % (105 °C, 12 heures)
Hydroxyde de potassium	Pas plus de 2 %
Acide aspartique	Pas plus de 1 %
Autres impuretés	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 2,5 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1,5 mg/kg
Mercure	Pas plus de 0,5 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 459 BÊTA-CYCLODEXTRINE

Synonymes	
Définition	La bêta-cyclodextrine est un saccharide cyclique non réducteur composé de sept unités de D-glucopyranosyl à liaisons α(1→4). Le produit est fabriqué par l'action de l'enzyme cycloglycosyltransférase (CGTase) produite par <i>Bacillus circulans</i> , <i>Paenibacillus macerans</i> ou par la souche SJ1608 recombinée de <i>Bacillus licheniformis</i> sur de l'amidon partiellement hydrolysé.
EINECS	231-493-2

Nom chimique	Cycloheptaamylose
Formule chimique	(C ₆ H ₁₀ O ₅) ₇
Poids moléculaire	1 135
Composition	Pas moins de 98,0 % de (C ₆ H ₁₀ O ₅) ₇ sur la base anhydre
Description	Solide cristallin blanc ou presque blanc, pratiquement inodore
Aspect en solution aqueuse	Claire et incolore
Identification	
Solubilité	Modérément soluble dans l'eau, facilement soluble dans l'eau chaude, légèrement soluble dans l'éthanol
Pouvoir rotatoire spécifique	[α] _D ²⁵ : + 160° à + 164° (solution à 1 %)
pH	De 5,0 à 8,0 (solution à 1 %)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 14 % (méthode de Karl Fischer)
Autres cyclodextrines	Pas plus de 2 % sur la base anhydre
Solvants résiduels	Pas plus de 1 mg/kg pour chaque solvant (toluène et trichloréthylène)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 460 (i) CELLULOSE MICROCRYSTALLINE, GEL CELLULOSIQUE

Synonymes	
Définition	La cellulose microcristalline est de la cellulose purifiée et partiellement dépolymérisée, préparée par traitement de l'alpha-cellulose, obtenue à partir de pulpe de souches de matière végétale fibreuse, avec des acides minéraux. Le degré de polymérisation est généralement inférieur à 400.
EINECS	232-674-9
Nom chimique	Cellulose
Formule chimique	(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n
Poids moléculaire	Environ 36 000
Composition	Pas moins de 97 % calculée en cellulose sur la base anhydre
Dimension particulaire	Pas moins de 5 µm (pas plus de 10 % des particules ne doivent être d'une taille inférieure à 5 µm)
Description	Poudre fine, blanche ou presque blanche et inodore
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, l'éthanol, l'éther et les acides minéraux dilués. Pratiquement insoluble, ou insoluble, dans une solution d'hydroxyde de sodium (concentration: 50 g NaOH/l)
Réaction de coloration	À 1 mg de l'échantillon, ajouter 1 ml d'acide phosphorique et chauffer au bain-marie pendant 30 minutes. Ajouter 4 ml d'une solution à 1:4 de pyrocatechol dans de l'acide phosphorique et chauffer pendant 30 minutes. Une coloration rouge apparaît.
Spectroscopie d'absorption des infrarouges	À établir.
Épreuve de suspension	Mélanger à grande vitesse (12 000 tours/minute) 30 g de l'échantillon avec 270 ml d'eau dans un mélangeur électrique pendant 5 minutes. Le mélange ainsi obtenu sera soit une suspension à grande fluidité, soit une suspension lourde et grumeleuse à fluidité faible ou nulle, qui ne se stabilise que légèrement et contient de nombreuses bulles d'air. En cas d'obtention d'une suspension à grande fluidité, verser 100 ml dans un cylindre gradué à 100 ml et laisser reposer pendant 1 heure. Les solides se stabilisent et un liquide surnageant apparaît.
pH	Le pH du liquide surnageant se situe entre 5,0 et 7,5 (suspension aqueuse à 10 %).
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 7 % (105 °C, 3 heures)
Matières hydrosolubles	Pas plus de 0,24 %
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C)
Amidons	Indétectables À 20 ml de la dispersion obtenue à l'épreuve de suspension (identification), ajouter quelques gouttes d'une solution iodée, puis mélanger. Aucune coloration bleue pourpre ou bleue ne devrait apparaître.
Groupes carboxyle	Pas plus de 1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 460 (ii) CELLULOSE EN POUVRE

Définition	La cellulose en poudre est de la cellulose désintégrée mécaniquement, purifiée et préparée par traitement d'alpha-cellulose, obtenue à partir de pulpe de souches de matières végétales fibreuses.
EINECS	232-674-9
Nom chimique	Cellulose; polymère linéaire de résidus de glucose liés en 1:4
Formule chimique	(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n
Poids moléculaire	(162) _n (n étant généralement supérieur ou égal à 1 000)
Composition	Pas moins de 92 %
Dimension particulaire	Pas moins de 5 µm (pas plus de 10 % des particules ne doivent être d'une taille inférieure à 5 µm)
Description	Poudre blanche inodore
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, l'éthanol, l'éther et les acides minéraux dilués. Légèrement soluble dans une solution d'hydroxyde de sodium
Épreuve de suspension	Mélanger à grande vitesse (12 000 tours/minute) 30 g de l'échantillon avec 270 ml d'eau dans un mélangeur électrique pendant 5 minutes. Le mélange ainsi obtenu sera soit une suspension à grande

	fluidité, soit une suspension lourde et grumeleuse à fluidité faible ou nulle, qui ne se stabilise que légèrement et contient de nombreuses bulles d'air. En cas d'obtention d'une suspension à grande fluidité, verser 100 ml dans un cylindre gradué à 100 ml et laisser reposer pendant 1 heure. Les solides se stabilisent et un liquide surnageant apparaît.
pH	Le pH du liquide surnageant se situe entre 5,0 et 7,5 (suspension aqueuse à 10 %).
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 7 % (105 °C, 3 heures)
Matières hydrosolubles	Pas plus de 1,0 %
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,3 % (800 ± 25 °C)
Amidons	Indéetectables À 20 ml de la dispersion obtenue à l'épreuve de suspension (identification), ajouter quelques gouttes d'une solution iodée, puis mélanger. Aucune coloration bleue pourpre ou bleue ne devrait apparaître.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 461 MÉTHYLCELLULOSE

Synonymes	Éther méthylique de cellulose
Définition	La méthylcellulose est la cellulose provenant directement de souches de matières végétales fibreuses, partiellement étherifiée par des groupements méthyles.
EINECS	
Nom chimique	Éther méthylique de cellulose
Formule chimique	Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ où R_1, R_2 et R_3 peuvent être: — H — CH_3 ou — CH_2CH_3
Poids moléculaire	D'environ 20 000 à environ 380 000
Composition	Pas moins de 25 % et pas plus de 33 % des groupements méthoxyles ($-OCH_3$) et pas plus de 5 % des groupements hydroxy-éthoxyles ($-OCH_2CH_2OH$)
Description	Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide
Identification	
Solubilité	Gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Insoluble dans l'éthanol, l'éther et le chloroforme. Soluble dans l'acide acétique glacial
pH	Pas moins de 5,0 et pas plus de 8,0 (solution colloïdale à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 10 % (105 °C, 3 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 1,5 % (800 ± 25 °C)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 462 ÉTHYLCELLULOSE

Synonymes	Éther éthylique de cellulose
Définition	L'éthylcellulose est de la cellulose obtenue directement à partir de matières végétales fibreuses et partiellement étherifiée par des groupements éthyles.
EINECS	
Nom chimique	Éther éthylique de cellulose
Formule chimique	Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)$ où R_1 et R_2 peuvent être: — H — CH_2CH_3
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 44 % et pas plus de 50 % de groupements éthoxyles ($-OC_2H_5$) sur la base de la matière sèche (soit pas plus de 2,6 groupements éthoxyles par unité d'anhydroglucose)
Description	Poudre inodore et insipide de couleur blanche à blanc cassé, légèrement hygroscopique
Identification	
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'eau, le glycérol et le propane 1,2-diol, mais soluble dans des proportions variables dans certains solvants organiques en fonction de la teneur en éthoxyle. L'éthylcellulose contenant moins de 46 à 48 % de groupements éthoxyles est facilement soluble dans le tétrahydrofurane, l'acétate de méthyle, le chloroforme et les mélanges d'hydrocarbures aromatiques et d'éthanol. L'éthylcellulose contenant au moins 46 à 48 % de groupements éthoxyles est facilement soluble dans l'éthanol, le méthanol, le toluène, le chloroforme et l'acétate d'éthyle.
Épreuve de formation de film	Dissoudre 5 g de l'échantillon dans 95 g d'un mélange toluène éthanol à 80:20 (m/m). Il en résulte une solution limpide, stable et légèrement jaunâtre. Verser quelques ml de la solution sur une plaque de verre et laisser le solvant s'évaporer. Un film épais, dur, continu et limpide subsiste. Ce film est inflammable.
pH	Neutre (épreuve au papier de tournesol, solution colloïdale à 1 %)

Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 3 % (105 °C, 2 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,4 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 463 HYDROXYPROPYLCELLULOSE

Synonymes	Éther hydroxypropylique de cellulose
Définition	L'hydroxypropylcellulose est la cellulose provenant directement de souches de matières végétales fibreuses et partiellement étherifiée par des groupements hydroxypropyles.
EINECS	
Nom chimique	Éther hydroxypropylique de cellulose
Formule chimique	Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, où R_1, R_2 et R_3 peuvent être: — H — $CH_2CHOHCH_3$ — $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ — $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$
Poids moléculaire	D'environ 30 000 à environ 1 000 000
Composition	Pas moins de 80,5 % de groupements hydroxypropoxyles ($-OCH_2CHOHCH_3$), équivalant à 4,6 groupements hydroxypropyles au plus par unité d'anhydroglucose sur la base de la substance anhydre
Description	Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide
Identification	
Solubilité	Gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Soluble dans l'éthanol. Insoluble dans l'éther
Chromatographie en phase gazeuse	Déterminer les substituants par chromatographie en phase gazeuse
pH	Pas moins de 5,0 et pas plus de 8,0 (solution colloïdale à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 10 % (105 °C, 3 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (déterminées à 800 ± 25 °C)
Chlorhydrines de propylène	Pas plus de 0,1 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 463a HYDROXYPROPYLCELLULOSE FAIBLEMENT SUBSTITUÉE (L-HPC)

Synonyme	Éther hydroxypropylique de cellulose, faiblement substitué
Définition	La L-HPC est un éther poly(hydroxypropylique) de cellulose faiblement substitué. Elle est fabriquée par étherification partielle des unités d'anhydroglucose de cellulose pure (pâte de bois) par réaction avec l'oxyde de propylène/des groupes hydroxypropyl. Le produit en résultant est alors purifié, séché et broyé pour obtenir de l'hydroxypropylcellulose faiblement substitué. La L-HPC contient au minimum 5,0 % et au maximum 16,0 % de groupes hydroxypropoxy, calculés sur la base du produit séché. La L-HPC diffère de l'hydroxypropylcellulose (E 463) par le taux de substitution molaire de l'unité de glucose cyclique de la chaîne principale de cellulose par des groupes hydroxypropoxy: 0,2 pour la L-HPC contre 3,5 pour l'additif E 463).
Dénomination de l'UICPA	Cellulose, 2-hydroxypropyl éther (faiblement substituée)
Numéro CAS	9004-64-2
Numéro Eines	
Nom chimique	Éther hydroxypropylique de cellulose, faiblement substitué
Formule chimique	Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucose substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ où R_1, R_2, R_3 peuvent être: — H — $CH_2CHOHCH_3$ — $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ — $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$
Poids moléculaire	D'environ 30 000 à 150 000 g/mol
Composition	Le nombre moyen de groupes hydroxypropoxy ($-OCH_2CHOHCH_3$) correspond à 0,2 groupe hydroxypropyle par unité d'anhydroglucose sur une base anhydre
Taille des particules	Méthode de diffraction par laser — Au minimum 45 μm (pas plus de 1 % en poids de particules de moins de 45 μm) et au maximum 65 μm Chromatographie par filtration sur gel (CPG) — Taille des particules (D50) moyenne entre 47,3 μm et 50,3 μm ; valeur D90 (90 % en dessous de la valeur donnée) entre 126,2 μm et 138 μm
Description	Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide

Détermination	Satisfait à l'épreuve
Solubilité	Insoluble dans l'eau; gonfle dans l'eau. Il se dissout dans une solution de 10 % d'hydroxyde de sodium, produisant une solution visqueuse.
Composition	Détermination du degré de substitution molaire par chromatographie en phase gazeuse
pH	Pas moins de 5,0 et pas plus de 7,5 (solution colloïdale à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 5,0 % (105 °C, 1 heure)
Résidu de calcination	Pas plus de 0,8 %, déterminées à 800 ± 25 °C
Chlorhydrines de propylène	Pas plus de 0,1 mg/kg (sur une base anhydre) [chromatographie en phase gazeuse — spectrométrie de masse (GC-MS)]
Arsenic	2 mg/kg au maximum
Plomb	1 mg/kg au maximum
Mercure	0,5 mg/kg au maximum
Cadmium	Pas plus de 0,15 mg/kg

E 464 HYDROXYPROPYLMÉTHYLCELLULOSE

Synonymes	
Définition	L'hydroxypropylméthylcellulose est la cellulose provenant directement de souches de matières végétales fibreuses, partiellement étherifiée par des groupements méthyles et contenant une faible proportion de groupements hydroxypropyles de substitution.
EINECS	
Nom chimique	Éther 2-hydroxypropylique de méthylcellulose
Formule chimique	Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, où R_1, R_2, R_3 peuvent être: — H — CH_3 — $CH_2CHOHCH_3$ — $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ — $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$
Poids moléculaire	D'environ 13 000 à environ 200 000
Composition	Pas moins de 19 % et pas plus de 30 % de groupements méthoxyles ($-OCH_3$) et pas moins de 3 % et pas plus de 12 % de groupements hydroxypropoxyles ($-OCH_2CHOHCH_3$) sur la base de la substance anhydre
Description	Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide
Identification	
Solubilité	Gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Insoluble dans l'éthanol
Chromatographie en phase gazeuse	Déterminer les substituants par chromatographie en phase gazeuse
pH	Pas moins de 5,0 et pas plus de 8,0 (solution colloïdale à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 10 % (105 °C, 3 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 1,5 % pour les produits dont la viscosité est supérieure ou égale à 50 mPa·s Pas plus de 3 % pour les produits dont la viscosité est inférieure à 50 mPa·s
Chlorhydrines de propylène	Pas plus de 0,1 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 465 MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE

Synonymes	Méthyléthylcellulose
Définition	La méthyléthylcellulose est la cellulose provenant directement de souches de matières végétales fibreuses, partiellement étherifiée par des groupements éthyles et méthyles.
EINECS	
Nom chimique	Éther méthyléthylque de cellulose
Formule chimique	Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, où R_1, R_2, R_3 peuvent être: — H — CH_3 — CH_2CH_3
Poids moléculaire	D'environ 30 000 à environ 40 000
Composition	Sur la base de la substance anhydre, pas moins de 3,5 % et pas plus de 6,5 % de groupements méthoxyles ($-OCH_3$), pas moins de 14,5 % et pas plus de 19 % de groupements éthoxyles ($-OCH_2CH_3$) et pas moins de 13,2 % et pas plus de 19,6 % de l'ensemble des groupements alcoxyyles, calculés en méthoxyles
Description	Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide
Identification	
Solubilité	Gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Soluble dans l'éthanol. Insoluble dans l'éther

pH	Pas moins de 5,0 et pas plus de 8,0 (solution colloïdale à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % pour la forme fibreuse et pas plus de 10 % pour la forme poudreuse (105 °C à masse constante)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,6 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 466 CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE, GOMME CELLULOSIQUE

Synonymes	NaCMC; CMC sodique
Définition	La carboxyméthyl-cellulose sodique est le sel de sodium partiel d'un éther carboxyméthyle de cellulose, celle-ci provenant directement de souches de matières végétales fibreuses
EINECS	
Nom chimique	Sel de sodium de l'éther carboxyméthyle de cellulose
Formule chimique	Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, où R_1, R_2, R_3 peuvent être: — H — CH_2COONa — CH_2COOH
Poids moléculaire	Supérieur à 17 000 environ (degré de polymérisation égal à 100 environ)
Composition	Pas moins de 99,5 % sur la base de la substance anhydre
Description	Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide
Identification	
Solubilité	Dégage une solution colloïdale visqueuse avec de l'eau. Insoluble dans l'éthanol
Épreuve de formation de mousse	Une solution à 0,1 % de l'échantillon est secouée vigoureusement. Aucune couche de mousse n'apparaît (cette épreuve permet de distinguer la carboxyméthylcellulose sodique des autres éthers de cellulose).
Formation de précipité	À 5 ml d'une solution à 0,5 % de l'échantillon, ajouter 5 ml d'une solution à 5 % de sulfate de cuivre ou de sulfate d'aluminium. Un précipité apparaît (cette épreuve permet de distinguer la carboxyméthylcellulose sodique des autres éthers de cellulose ainsi que de la gélatine, de la farine de graines de caroube et de la gomme adragante).
Réaction de coloration	Ajouter 0,5 g de carboxyméthylcellulose sodique en poudre à 50 ml d'eau en remuant pour provoquer une dispersion uniforme. Continuer à remuer jusqu'à obtention d'une solution limpide, puis l'utiliser pour effectuer l'épreuve suivante: à 1 mg de l'échantillon dilué dans un même volume d'eau dans un petit tube à essais, ajouter 5 gouttes d'une solution de 1-naphtol. Incliner le tube à essais et introduire prudemment le long du tube 2 ml d'acide sulfurique de manière à ce qu'il forme une couche inférieure. L'interface se colore en rouge pourpre.
pH	Pas moins de 5,0 et pas plus de 8,5 (solution colloïdale à 1 %)
Pureté	
Degré de substitution	Pas moins de 0,2 et pas plus de 1,5 groupement carboxyméthyle ($-CH_2COOH$) par unité d'anhydroglucose
Perte à la dessiccation	Pas plus de 12 % (105 °C, masse constante)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Glycolate total	Pas plus de 0,4 % (calculé en glycolate de sodium sur la base de la substance anhydre)
Sodium	Pas plus de 12,4 % sur la base anhydre

E 468 CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE DE SODIUM RÉTICULÉE, GOMME DE CELLULOSE RÉTICULÉE

Synonymes	Carboxyméthylcellulose réticulée, CMC réticulée, CMC sodique réticulée
Définition	La carboxyméthylcellulose de sodium réticulée est le sel de sodium de cellulose partiellement O-carboxyméthylée réticulée thermiquement.
EINECS	
Nom chimique	Sel de sodium de l'éther carboxyméthyle de cellulose réticulée
Formule chimique	Les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ où R_1, R_2 et R_3 peuvent être: — H — CH_2COONa — CH_2COOH
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre inodore de couleur blanche à blanc cassé, légèrement hygroscopique
Identification	
Formation de précipité	Ajouter 1 g de l'échantillon à 100 ml d'une solution contenant 4 mg/kg de bleu de méthylène, secouer et laisser reposer. La substance à examiner absorbe le bleu de méthylène et se dépose sous forme de masse bleue fibreuse.

Réaction de coloration	Ajouter 1 g de l'échantillon à 50 ml d'eau et secouer. Transférer 1 ml du mélange dans un tube à essai, ajouter 1 ml d'eau et 0,05 ml d'une solution fraîchement préparée d'alpha-naphtol dans du méthanol à 40 g/l. Incliner le tube à essai et introduire prudemment le long du tube 2 ml d'acide sulfurique de manière à ce qu'il forme une couche inférieure. L'interface se colore en violet rougeâtre.
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Pas moins de 5,0 et pas plus de 7,0 (solution à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 6 % (à 105 °C pendant 3 heures)
Matières hydrosolubles	Pas plus de 10 %
Degré de substitution	Pas moins de 0,2 et pas plus de 1,5 groupement carboxyméthyle par unité d'anhydroglucose
Teneur en sodium	Pas plus de 12,4 % sur la base anhydre
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 469 CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE HYDROLYSÉE DE MANIÈRE ENZYMATIQUE, GOMME DE CELLULOSE HYDROLYSÉE DE MANIÈRE ENZYMATIQUE

Synonymes	Carboxyméthylcellulose de sodium hydrolysée de manière enzymatique
Définition	La carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique est obtenue à partir de carboxyméthylcellulose par digestion enzymatique avec une cellulase produite par <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (anciennement <i>T. reesei</i>).
EINECS	
Nom chimique	Carboxyméthylcellulose, sodium, partiellement hydrolysée de manière enzymatique
Formule chimique	Sels de sodium de polymères contenant des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $[C_6H_7O_2(OH)_x(OCH_2COONa)_y]_n$ où n est le degré de polymérisation x = de 1,50 à 2,80 y = de 0,2 à 1,50 x + y = 3,0 (y = degré de substitution)
Poids moléculaire	178,14 lorsque y = 0,20 282,18 lorsque y = 1,50 Macromolécules: pas moins de 800 (n autour de 4)
Composition	Pas moins de 99,5 %, y compris les monosaccharides et disaccharides, sur la base de la matière sèche
Description	Poudre granuleuse ou fibreuse, légèrement hygroscopique, inodore, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol
Épreuve de formation de mousse	Secouer vigoureusement une solution à 0,1 % de l'échantillon. Aucune couche de mousse n'apparaît. Cette épreuve permet de distinguer la carboxyméthylcellulose sodique, hydrolysée ou non, des autres éthers de celluloses et des alginate et des gommes naturelles.
Formation de précipité	À 5 ml d'une solution à 0,5 % de l'échantillon, ajouter 5 ml d'une solution à 5 % de sulfate de cuivre ou de sulfate d'aluminium. Un précipité apparaît (cette épreuve permet de distinguer la carboxyméthylcellulose sodique, hydrolysée ou non, des autres éthers de celluloses ainsi que de la gélatine, de la farine de graines de caroube et de la gomme adragante).
Réaction de coloration	Ajouter 0,5 g de l'échantillon réduit en poudre à 50 ml d'eau en remuant pour provoquer une dispersion uniforme. Continuer à remuer jusqu'à l'obtention d'une solution limpide. Diluer 1 ml de cette solution dans un même volume d'eau dans un petit tube à essai. Ajouter 5 gouttes de solution d'essai de 1-naphtol. Incliner le tube et introduire prudemment le long du tube 2 ml d'acide sulfurique de manière à ce qu'il forme une couche inférieure. L'interface se colore en rouge pourpre.
Viscosité (60 % solides)	Pas moins de 2 500 kgm ⁻¹ s ⁻¹ (à 25 °C) correspondant à un poids moléculaire moyen de 5 000 Da
pH	Pas moins de 6,0 et pas plus de 8,5 (solution colloïdale à 1 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 12 % (105 °C, masse constante)
Degré de substitution	Pas moins de 0,2 et pas plus de 1,5 groupement carboxyméthyle par unité d'anhydroglucose sur la base de la matière sèche
Chlorure de sodium et glycolate de sodium	Pas plus de 0,5 %, séparément ou en association
Épreuve de recherche d'une activité enzymatique résiduelle	Satisfait à l'essai. La viscosité de la solution d'essai ne subit aucun changement, ce qui indique l'hydrolyse de la carboxyméthylcellulose sodique.
Plomb	Pas plus de 3 mg/kg

E 470 a SELS DE SODIUM, DE POTASSIUM ET DE CALCIUM D'ACIDES GRAS

Synonymes	
Définition	Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides gras des matières grasses alimentaires, ces sels étant obtenus à partir soit de matières grasses comestibles, soit d'acides gras alimentaires distillés
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 95 % sur la base de la substance anhydre (105 °C à masse constante)
Description	Poudres, paillettes ou produits semi-solides, blancs ou blanc crème

Identification	
Solubilité	Sel de sodium et de potassium: solubles dans l'eau et l'éthanol. Sels de calcium: insolubles dans l'eau, l'éthanol et l'éther
Épreuve de recherche de cations	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Pureté	
Sodium	Pas moins de 9 % et pas plus de 14 % exprimé en Na ₂ O
Potassium	Pas moins de 13 % et pas plus de 21,5 % exprimé en K ₂ O
Calcium	Pas moins de 8,5 % et pas plus de 13 % exprimé en CaO
Matières insaponifiables	Pas plus de 2 %
Acides gras libres	Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Alcalis libres	Pas plus de 0,1 % exprimé en NaOH
Matières insolubles dans l'alcool	Pas plus de 0,2 % (ce critère ne s'applique qu'aux sels de sodium et de potassium)

E 470 b SELS DE MAGNÉSIUM D'ACIDES GRAS

Synonymes	
Définition	Sels de magnésium des acides gras des matières grasses alimentaires, ces sels étant obtenus à partir soit de matières grasses comestibles, soit d'acides gras alimentaires distillés
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 95 % sur la base de la substance anhydre (105 °C à masse constante)
Description	Poudres, paillettes ou produits semi-solides, blancs ou blanc crème
Identification	
Solubilité	Insolubles dans l'eau, partiellement solubles dans l'éthanol et l'éther
Épreuve de recherche de magnésium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Pureté	
Magnésium	Pas moins de 6,5 % et pas plus de 11 % exprimé en MgO
Alcalis libres	Pas plus de 0,1 % exprimé en MgO
Matières insaponifiables	Pas plus de 2 %
Acides gras libres	Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 471 MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Synonymes	Monostéarate de glycérine, monopalmitate de glycérine, monooléate de glycérine, etc. Monostéarine, monopalmitine, monooléine, etc. GMS (pour le monostéarate de glycérine)
Définition	Se composent de mélanges de mono-, di- et triesters de glycérol des acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités d'acides gras et de glycérol libres.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Teneur en mono- et en diesters: pas moins de 70 %
Description	Leur consistance va de celle d'un liquide huileux de couleur paille à brun clair à celle d'un solide cireux dur de couleur blanche ou blanc cassé. Ces solides peuvent se présenter sous la forme de paillettes, de poudres ou de perles.
Identification	
Spectre d'absorption des infrarouges	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Solubilité	Insolubles dans l'eau, solubles dans l'éthanol et le toluène à 50 °C
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer)
Indice d'acidité	Pas plus de 6
Glycérol libre	Pas plus de 7 %
Polyglycérols	Pas plus de 4 % du glycérol total pour les dimères et pas plus de 1 % du glycérol total pour les autres polymères de glycérol
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Glycérol total	Pas moins de 16 % et pas plus de 33 %
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (déterminées à 800 ± 25 °C)

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472a ESTERS ACÉTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Synonymes	Esters acétiques des mono- et diglycérides, acétoglycérides, mono- et diglycérides acétylés, esters d'acides gras et acétiques de glycérol
Définition	Esters de glycérol et d'un mélange d'acide acétique et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acide acétique et de glycérides.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Leur consistance va de celle de liquides clairs très fluides à celle de solides, leur couleur allant du blanc au jaune pâle.
Identification	
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide acétique	Satisfait à l'essai
Solubilité	Insoluble dans l'eau. Soluble dans l'éthanol
Pureté	
Acides autres que les acides gras et l'acide acétique	Moins de 1 %
Glycérol libre	Pas plus de 2 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Teneur totale en acide acétique	Pas moins de 9 % et pas plus de 32 %
Acides gras (et acide acétique) libres	Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique
Glycérol total	Pas moins de 14 % et pas plus de 31 %
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (déterminées à 800 ± 25 °C)

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472b ESTERS LACTIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Synonymes	Esters lactiques des mono- et diglycérides, lactoglycérides, mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés par l'acide lactique
Définition	Esters de glycérol et d'un mélange d'acide lactique et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acide lactique et de glycérides.
Description	Leur consistance va de celle de liquides clairs et fluides à celle de solides cireux, leur couleur allant du blanc au jaune pâle.
Identification	
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide lactique	Satisfait à l'essai
Solubilité	Insolubles dans l'eau froide, mais dispersables dans l'eau chaude
Pureté	
Acides autres que les acides gras et l'acide acétique	Moins de 1 %
Glycérol libre	Pas plus de 2 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Teneur totale en acide lactique	Pas moins de 13 % et pas plus de 45 %
Acides gras (et acide lactique) libres	Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique
Glycérol total	Pas moins de 13 % et pas plus de 30 %
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C)

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472c ESTERS CITRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Synonymes	Citrem, esters citriques des mono- et diglycérides, citroglycérides, mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés par l'acide citrique
Définition	Esters de glycérol et d'un mélange d'acide citrique et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acide citrique et de glycérides. Ils peuvent être partiellement ou totalement neutralisés avec des sels de sodium, de potassium ou de calcium appropriés à l'utilisation envisagée et autorisés en tant qu'additifs alimentaires conformément au présent règlement.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Liquides, solides ou semi-solides cireux jaunâtres ou légèrement brunâtres
Identification	
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide citrique	Satisfait à l'essai
Solubilité	Insolubles dans l'eau froide, dispersables dans l'eau chaude, solubles dans les huiles et matières grasses, insolubles dans l'éthanol froid
Pureté	
Acides autres que les acides gras et l'acide citrique	Moins de 1 %
Glycérol libre	Pas plus de 2 %
Glycérol total	Pas moins de 8 % et pas plus de 33 %
Teneur totale en acide citrique	Pas moins de 13 % et pas plus de 50 %
Cendres sulfatées	Produits non neutralisés: pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C) Produits partiellement ou entièrement neutralisés: pas plus de 10 % (800 ± 25 °C)
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Indice d'acidité	Pas plus de 130

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472d ESTERS TARTRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Synonymes	Esters tartriques des mono- et diglycérides, mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés par l'acide tartrique
Définition	Esters de glycérol et d'un mélange d'acide tartrique et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acide tartrique et de glycérides.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Leur consistance va de celle de liquides jaunâtres, collants et visqueux à celle de cires jaunes dures.
Identification	
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide tartrique	Satisfait à l'essai
Pureté	
Acides autres que les acides gras et l'acide tartrique	Moins de 1,0 %
Glycérol libre	Pas plus de 2 %
Glycérol total	Pas moins de 12 % et pas plus de 29 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Teneur totale en acide tartrique	Pas moins de 15 % et pas plus de 50 %
Acides gras libres	Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C)

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472e ESTERS MONOACÉTYLTARTRIQUES ET DIACÉTYLTARTRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Synonymes	Esters diacétyltartriques des mono- et diglycérides, mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés par les acides monoacétyltartrique et diacétyltartrique, esters acides gras de diacétyltartriques de glycérol
Définition	Esters de glycérol et d'un mélange d'acides monoacétyltartrique et diacétyltartrique (obtenus à partir de l'acide tartrique) et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acides tartrique et acétique ou de leurs produits de combinaison et de glycérides. Contient également des esters acétiques et tartriques d'acides gras.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Leur consistance va de celle de liquides collants et visqueux à celle de cires jaunes. Ils peuvent s'hydrolyser dans l'air humide en dégageant de l'acide acétique.
Identification	
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide tartrique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide acétique	Satisfait à l'essai
Pureté	
Acides autres que les acides gras, tartrique et acétique	Moins de 1 %
Glycérol libre	Pas plus de 2 %
Glycérol total	Pas moins de 11 % et pas plus de 28 %
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (déterminées à 800 ± 25 °C)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Teneur totale en acide tartrique	Pas moins de 10 % et pas plus de 40 %
Teneur totale en acide acétique	Pas moins de 8 % et pas plus de 32 %
Indice d'acidité	Pas moins de 40 et pas plus de 130

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 472 f ESTERS MIXTES ACÉTIQUES ET TARTRIQUES DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Synonymes	Mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés par l'acide acétique et l'acide tartrique
Définition	Esters de glycérol et d'un mélange d'acides acétique et tartrique et d'acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de petites quantités, à l'état libre, de glycérol, d'acides gras, d'acides tartrique et acétique et de glycérides. Ils peuvent également contenir des esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Leur consistance va de celle de liquides collants à celle de solides, leur couleur allant du blanc au jaune pâle.
Identification	
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide tartrique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide acétique	Satisfait à l'essai
Pureté	
Acides autres que les acides gras, tartrique et acétique	Moins de 1,0 %
Glycérol libre	Pas plus de 2 %
Glycérol total	Pas moins de 12 % et pas plus de 27 %
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Teneur totale en acide acétique	Pas moins de 10 % et pas plus de 20 %
Teneur totale en acide tartrique	Pas moins de 20 % et pas plus de 40 %

Acides gras libres	Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique
--------------------	---

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 473 ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS

Synonymes	Saccharoesters, esters de sucre
Définition	Se composent essentiellement de mono-, di- et triesters de saccharose des acides gras des matières grasses alimentaires. Ils peuvent être préparés à partir de saccharose et des esters de méthyle, d'éthyle et de vinyle des acides gras alimentaires (y compris l'acide laurique) ou par extraction à partir des sucroglycérides. Aucun solvant organique autre que le diméthylsulfoxyde, le diméthylformamide, l'acétate d'éthyle, le propanol-2, le 2-méthylpropane-1-ol, le propylène glycol, la méthyléthylcétone et l'anhydride carbonique supercritique ne peut être utilisé pour leur préparation. Le <i>p</i> -méthoxyphénol peut être utilisé en tant que stabilisateur au cours du processus de fabrication.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 80 %
Description	Solides mous, gels rigides ou poudres blanches à grisâtres
Identification	
Épreuve de recherche de sucre	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Solubilité	Modérément soluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 2 % (800 ± 25 °C)
Sucre libre	Pas plus de 5 %
Acides gras libres	Pas plus de 3 %, estimés en acide oléique
<i>p</i> -méthoxyphénol	Pas plus de 100 µg/kg
Acéaldéhyde	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Méthanol	Pas plus de 10 mg/kg
Diméthylsulfoxyde	Pas plus de 2 mg/kg
Diméthylformamide	Pas plus de 1 mg/kg
2-Méthylpropane-1-ol	Pas plus de 10 mg/kg
Acétate d'éthyle	Pas plus de 350 mg/kg, séparément ou en association
Propanol-2	
Propylèneglycol	
Méthyléthylcétone	Pas plus de 10 mg/kg

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 474 SUCROGLYCÉRIDES

Synonymes	Glycérides de sucre
Définition	Produits obtenus par réaction de saccharose avec une huile ou une graisse alimentaire, ce qui donne essentiellement des mono-, di- et triesters de saccharose d'acides gras (y compris l'acide laurique) mélangés à des mono-, di- et triglycérides résiduels provenant de cette graisse ou de cette huile. Aucun solvant organique autre que le cyclohexane, le diméthylformamide, l'acétate d'éthyle, le propanol-2 et le 2-méthylpropane-1-ol ne peut être utilisé pour leur préparation.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 40 % et pas plus de 60 % d'esters de saccharose d'acides gras
Description	Masse solide molle, gels rigides ou poudres de couleur blanche à blanc cassé
Identification	
Épreuve de recherche de sucre	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Solubilité	Insoluble dans l'eau froide, soluble dans l'éthanol
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 2 % (800 ± 25 °C)
Sucre libre	Pas plus de 5 %
Acides gras libres	Pas plus de 3 % (estimés en acide oléique)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Méthanol	Pas plus de 10 mg/kg

Diméthylformamide	Pas plus de 1 mg/kg
2-Méthylpropane-1-ol	Pas plus de 10 mg/kg, séparément ou en association
Cyclohexane	
Acétate d'éthyle	Pas plus de 350 mg/kg, séparément ou en association
Propanol-2	

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 475 ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS

Synonymes	Esters polyglycériques d'acides gras, esters polyglycériniques d'esters d'acides gras
Définition	Produits obtenus par estérification de polyglycérols avec des matières grasses et huiles alimentaires ou avec des acides gras des matières grasses alimentaires. La fraction polyglycérol comprend essentiellement des di-, tri- et tétraglycérols et ne contient pas plus de 10 % de polyglycérols supérieurs ou équivalents à l'heptaglycérol.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 90 % d'esters d'acides gras totaux
Description	Liquides huileux à très visqueux, jaunâtres à ambrés; solides mous ou plastiques, de couleur ocre pâle à brun moyen et solides cireux durs, de couleur ocre pâle à brun
Identification	
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de polyglycérols	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Solubilité	Les esters varient, de très hydrophiles à très lipophiles, mais tendent globalement à être dispersables dans l'eau et solubles dans les huiles et solvants organiques.
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C)
Acides autres que les acides gras	Inférieure à 1 %
Acides gras libres	Pas plus de 6 %, estimés en acide oléique
Teneur totale en glycérol et en polyglycérols	Pas moins de 18 % et pas plus de 60 %
Glycérol et polyglycérols libres	Pas plus de 7 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 476 POLYRICINOLÉATE DE POLYGLYCÉROL

Synonymes	Esters glycériques d'acides gras condensés d'huile de ricin, esters polyglycériques d'acides gras polycondensés d'huile de ricin, esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié, PGPR
Définition	Produit obtenu par estérification de polyglycérol avec des acides gras condensés d'huile de ricin
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Liquide clair très visqueux
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau et l'éthanol, soluble dans l'éther, les hydrocarbures et les hydrocarbures halogénés
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de polyglycérols	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide ricinoléique	Satisfait à l'essai
Indice de réfraction	$[n]_D^{65}$ entre 1,4630 et 1,4665
Pureté	
Polyglycérols	La fraction polyglycérol ne contiendra pas moins de 75 % de di-, tri- et tétraglycérols ni plus de 10 % de polyglycérols supérieurs ou équivalents à l'heptaglycérol.
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 80 et pas plus de 100
Indice d'acidité	Pas plus de 6
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 477 ESTERS DU PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS

Synonymes	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras
Définition	Consistent en mélanges de mono- et diesters de propane-1,2-diol d'acides gras des matières grasses alimentaires. La fraction alcoolique se compose uniquement de propane-1,2-diol et de dimère ainsi que de traces de trimère. Il n'y a pas d'acides organiques autres que les acides gras alimentaires.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 85 % d'esters d'acides gras totaux
Description	Liquides clairs ou paillettes, perles ou solides d'odeur fade, d'aspect cireux et de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de propylène glycol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C)
Acides autres que les acides gras	Moins de 1 %
Acides gras libres	Pas plus de 6 %, estimés en acide oléique
Teneur totale en propane-1,2-diol	Pas moins de 11 % et pas plus de 31 %
Teneur en propane-1,2-diol libre	Pas plus de 5 %
Dimère et trimère de propylène glycol	Pas plus de 0,5 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

Ces critères de pureté s'appliquent à l'additif sans sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras; toutefois, ces substances peuvent être présentes jusqu'à concurrence de 6 % (exprimées en oléate de sodium).

E 479b HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE AYANT RÉAGI AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS

Synonymes	TOSOM
Définition	Mélange complexe d'esters glycériques et d'acides gras présents dans les matières grasses alimentaires et d'acides gras provenant de l'huile de soja oxydée par chauffage. Produit obtenu par interaction et désodorisation sous vide à 130 °C de 10 % d'huile de soja oxydée par chauffage et de 90 % de mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires. L'huile de soja est obtenue exclusivement à partir de souches de graines de soja.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Jaune pâle à brun clair, de consistance cireuse ou solide
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau. Solubles dans les huiles ou matières grasses chaudes
Pureté	
Intervalle de fusion	55 — 65 °C
Acides gras libres	Pas plus de 1,5 %, estimés en acide oléique
Glycérol libre	Pas plus de 2 %
Pourcentage total d'acides gras	83 — 90 %
Glycérol total	16 — 22 %
Méthylesters d'acides gras, ne formant pas un produit d'addition avec l'urée	Pas plus de 9 % de méthylesters d'acides gras totaux
Acides gras, insolubles dans l'éther de pétrole	Pas plus de 2 % du total des acides gras
Indice de peroxyde	Pas plus de 3
Époxydes	Pas plus de 0,03 % d'oxiranne
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 481 STÉAROYL-2-LACTYLATE DE SODIUM

Synonymes	Stéaroyllactylate de sodium, stéaroyllactate de sodium
Définition	Mélange de sels de sodium des acides stéaroyllactyliques et de leurs polymères ainsi que de faibles quantités de sels de sodium d'autres acides apparentés, préparé en faisant réagir les acides stéarique et lactique. Il peut aussi y avoir d'autres acides gras alimentaires, libres ou estérifiés, provenant de l'acide stéarique utilisé.
EINECS	246-929-7

Nom chimique	Di-2-stéaroyllactate de sodium Di(2-stéaroyloxy)propionate de sodium
Formule chimique	C ₂₁ H ₃₉ O ₄ Na, C ₁₉ H ₃₅ O ₄ Na (composants principaux)
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre ou matière solide friable, de couleur blanche ou légèrement jaunâtre, ayant une odeur caractéristique
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide lactique	Satisfait à l'essai
Solubilité	Insoluble dans l'eau. Soluble dans l'éthanol
Pureté	
Sodium	Pas moins de 2,5 % et pas plus de 5 %
Indice d'ester	Pas moins de 90 et pas plus de 190
Indice d'acidité	Pas moins de 60 et pas plus de 130
Teneur totale en acide lactique	Pas moins de 15 % et pas plus de 40 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 482 STÉAROYL-2-LACTYLATE DE CALCIUM

Synonymes	Stéaroyllactate de calcium
Définition	Mélange de sels de calcium des acides stéaroyllactyliques et de leurs polymères ainsi que de faibles quantités de sels de calcium d'autres acides apparentés, préparé en faisant réagir les acides stéarique et lactique. Il peut aussi y avoir d'autres acides gras alimentaires, libres ou estérifiés, provenant de l'acide stéarique utilisé.
EINECS	227-335-7
Nom chimique	Di-2-stéaroyllactate de calcium Di(2-stéaroyloxy)propionate de calcium
Formule chimique	C ₄₂ H ₇₈ O ₈ Ca, C ₃₈ H ₇₀ O ₈ Ca, C ₄₀ H ₇₄ O ₈ Ca (composants principaux)
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre ou matière solide friable, de couleur blanche ou légèrement jaunâtre, ayant une odeur caractéristique
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acides gras	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acide lactique	Satisfait à l'essai
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau chaude
Pureté	
Calcium	Pas moins de 1 % et pas plus de 5,2 %
Indice d'ester	Pas moins de 125 et pas plus de 190
Teneur totale en acide lactique	Pas moins de 15 % et pas plus de 40 %
Indice d'acidité	Pas moins de 50 et pas plus de 130
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 483 TARTRATE DE STÉARYLE

Synonymes	Palmityltartrate de stéaryle
Définition	Produit de l'estérification de l'acide tartrique avec de l'alcool stéarylique commercial, qui se compose essentiellement d'alcools stéarylique et palmitylique. Se compose essentiellement de diester, mais contient de faibles quantités de monoesters et de matières premières non modifiées.
EINECS	
Nom chimique	Tartrate de distéaryle Tartrate de dipalmityle Tartrate de stéarylpalmityle
Formule chimique	C ₄₈ H ₉₆ O ₆ (tartrate de distéaryle) C ₄₄ H ₈₈ O ₆ (tartrate de dipalmityle) C ₄₆ H ₉₂ O ₆ (tartrate de stéarylpalmityle)
Poids moléculaire	655 (tartrate de distéaryle) 599 (tartrate de dipalmityle) 627 (tartrate de stéarylpalmityle)
Composition	Pas moins de 90 % d'esters au total, ce qui correspond à un indice d'ester de pas moins de 163 et pas plus de 180
Description	Matière solide onctueuse (à 25 °C), de couleur crème
Identification	
Épreuve de recherche du tartrate	Satisfait à l'essai

Intervalle de fusion	Entre 67 °C et 77 °C. Après saponification, les alcools gras saturés à longue chaîne ont un intervalle de fusion compris entre 49 °C et 55 °C.
Pureté	
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 200 et pas plus de 220
Indice d'acidité	Pas plus de 5,6
Teneur totale en acide tartrique	Pas moins de 18 % et pas plus de 35 %
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 % (800 ± 25 °C)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Matières insaponifiables	Pas moins de 77 % et pas plus de 83 %
Indice d'iode	Pas plus de 4 (réactif de Wijs)

E 491 MONOSTÉARATE DE SORBITANE

Synonymes	
Définition	Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses anhydrides avec de l'acide stéarique commercial alimentaire
EINECS	215-664-9
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 95 % d'un mélange d'esters de sorbitol, de sorbitan et d'isosorbide
Description	Perles ou paillettes claires, de couleur crème à ocre, ou solide dur et cireux ayant une légère odeur caractéristique
Identification	
Solubilité	Soluble à des températures supérieures à son point de fusion dans le toluène, le dioxane, le tétrachlorure de carbone, l'éther, le méthanol, l'éthanol et l'aniline; insoluble dans l'éther de pétrole et l'acétone; insoluble dans l'eau froide mais dispersable dans l'eau chaude; soluble avec turbidité à des températures supérieures à 50 °C dans l'huile minérale et l'acétate d'éthyle
Épreuve d'identification	Par indice d'acidité, indice d'iode (pas plus de 4), chromatographie en phase gazeuse
Spectre d'absorption des infrarouges	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 %
Indice d'acidité	Pas plus de 10
Indice de saponification	Pas moins de 147 et pas plus de 157
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 235 et pas plus de 260
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 492 TRISTÉARATE DE SORBITANE

Synonymes	
Définition	Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses anhydrides avec de l'acide stéarique commercial alimentaire
EINECS	247-891-4
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 95 % d'un mélange d'esters de sorbitol, de sorbitan et d'isosorbide
Description	Perles ou paillettes claires, de couleur crème à ocre, ou solide dur, cireux ayant une légère odeur
Identification	
Solubilité	Légèrement soluble dans le toluène, l'éther, le tétrachlorure de carbone et l'acétate d'éthyle; dispersable dans l'éther de pétrole, l'huile minérale, les huiles végétales, l'acétone et le dioxane; insoluble dans l'eau, le méthanol et l'éthanol
Épreuve d'identification	Par indice d'acidité, indice d'iode (pas plus de 4), chromatographie en phase gazeuse
Spectre d'absorption des infrarouges	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 %
Indice d'acidité	Pas plus de 15
Indice de saponification	Pas moins de 176 et pas plus de 188
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 66 et pas plus de 80
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercuré	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 493 MONOLAURATE DE SORBITANE

Synonymes	
Définition	Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses anhydrides avec de l'acide laurique commercial alimentaire
EINECS	215-663-3
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 95 % d'un mélange d'esters de sorbitol, de sorbitan et d'isosorbide
Description	Liquide visqueux et huileux ambré, perles ou paillettes claires de couleur crème à ocre, ou solide dur, cireux ayant une légère odeur
Identification	
Solubilité	Dispersable dans l'eau chaude et froide
Spectre d'absorption des infrarouges	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 %
Indice d'acidité	Pas plus de 7
Indice de saponification	Pas moins de 155 et pas plus de 170
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 330 et pas plus de 358
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 494 MONOOLÉATE DE SORBITANE

Synonymes	
Définition	Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses anhydrides avec de l'acide oléique commercial alimentaire. Le constituant principal est le monooléate de 1,4-sorbitan. Parmi les autres constituants figurent le monooléate d'isosorbide, le dioléate de sorbitan et le trioléate de sorbitan.
EINECS	215-665-4
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 95 % d'un mélange d'esters de sorbitol, de sorbitan et d'isosorbide
Description	Liquide visqueux et huileux ambré, perles ou paillettes claires de couleur crème à ocre, ou solide dur, cireux ayant une légère odeur caractéristique
Identification	
Solubilité	Soluble à des températures supérieures à son point de fusion dans l'éthanol, l'éther, l'acétate d'éthyle, l'aniline, le toluène, le dioxane, l'éther de pétrole et le tétrachlorure de carbone; insoluble dans l'eau froide mais dispersable dans l'eau chaude
Indice d'iode	Le résidu de l'acide oléique résultant de la saponification du monooléate de sorbitan à l'essai a un indice d'iode compris entre 80 et 100
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 %
Indice d'acidité	Pas plus de 8
Indice de saponification	Pas moins de 145 et pas plus de 160
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 193 et pas plus de 210
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 495 MONOPALMITATE DE SORBITANE

Synonymes	Palmitate de sorbitan
Définition	Mélange de sorbitol partiellement estérifié et de ses anhydrides avec de l'acide palmitique commercial alimentaire
EINECS	247-568-8
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 95 % d'un mélange d'esters de sorbitol, de sorbitan et d'isosorbide
Description	Perles ou paillettes claires de couleur crème à ocre, ou solide dur et cireux ayant une légère odeur caractéristique
Identification	
Solubilité	Soluble à des températures supérieures à son point de fusion dans l'éthanol, le méthanol, l'éther, l'acétate d'éthyle, l'aniline, le toluène, le dioxane, l'éther de pétrole et le tétrachlorure de carbone; insoluble dans l'eau froide mais dispersable dans l'eau chaude;
Épreuve d'identification	Par indice d'acidité, indice d'iode (pas plus de 4), chromatographie en phase gazeuse
Spectre d'absorption des	Caractéristique d'un acide gras partiellement estérifié d'un polyalcool

infrarouges	
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 2 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,5 %
Indice d'acidité	Pas plus de 7,5
Indice de saponification	Pas moins de 140 et pas plus de 150
Indice d'hydroxyle	Pas moins de 270 et pas plus de 305
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 499 PHYTOSTÉROLS RICHES EN STIGMASTÉROL

Synonymes	
Définition	Les phytostérols riches en stigmasterol sont extraits de graines de soja. Ils se présentent sous la forme d'un mélange simple à la constitution chimique définie qui comprend pas moins de 95 % de phytostérols (stigmasterol, β -sitostérol, campestérol et brassicastérol) et au moins 85 % de stigmasterol.
Einecs	
Nom chimique	
Stigmasterol	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5-éthyl-6-méthyl-hept-3-én-2-yl)-10,13-diméthyl-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodécahydro-1H-cyclopenta[a]phénanthrén-3-ol
β -sitostérol	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(2S,5S)-5-éthyl-6-méthylheptan-2-yl]-10,13-diméthyl-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodécahydro-1H-cyclopenta[a]phénanthrén-3-ol
Campestérol	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5,6-diméthylheptan-2-yl)-10,13-diméthyl-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodécahydro-1H-cyclopenta[a]phénanthrén-3-ol
Brassicastérol	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(E,2R,5R)-5,6-diméthylhept-3-én-2-yl]-10,13-diméthyl-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodécahydro-1H-cyclopenta[a]phénanthrén-3-ol
Formule chimique	
Stigmasterol	C ₂₉ H ₄₈ O
β -sitostérol	C ₂₉ H ₅₀ O
Campestérol	C ₂₈ H ₄₈ O
Brassicastérol	C ₂₈ H ₄₆ O
Masse moléculaire	
Stigmasterol	412,6 g/mol
β -sitostérol	414,7 g/mol
Campestérol	400,6 g/mol
Brassicastérol	398,6 g/mol
Composition (produits contenant uniquement des stérols et stanols libres)	Pas moins de 95 % de stérols/stanols libres au total sur la base anhydre
Description	Poudres, billes ou pastilles libres, de couleur blanche à blanc cassé; liquides incolores à jaune pâle
Identification	
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'eau. Les phytostérols et les phytostanols sont solubles dans l'acétone et l'acétate d'éthyle.
Teneur en stigmasterol	Supérieure ou égale à 85 % en masse
Autres phytostérols/phytostanols: seuls ou en association, alliant brassicastérol, campestanol, campestérol, Δ -7-campestérol, cholestérol, chlérosterol, sitostanol et β -sitostérol.	Pas plus de 15 % en masse
Pureté	
Cendres totales	Pas plus de 0,1 %
Solvants résiduels	Éthanol: pas plus de 5 000 mg/kg Méthanol: pas plus de 50 mg/kg
Teneur en eau	Pas plus de 4 % (méthode de Karl Fischer)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 1 000 UFC/g
Levures	Pas plus de 100 UFC/g
Moisissures	Pas plus de 100 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Pas plus de 10 UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g

E 500 CARBONATE DE SODIUM

Synonymes	Carbonate de soude
Définition	
EINECS	207-838-8
Nom chimique	Carbonate de sodium
Formule chimique	Na ₂ CO ₃ · nH ₂ O (n = 0, 1 ou 10)
Poids moléculaire	106,00 (anhydre)

Composition	Pas moins de 99 % de Na ₂ CO ₃ sur la base anhydre
Description	Cristaux incolores ou poudre granuleuse ou cristalline de couleur blanche La forme anhydre est hygroscopique, le décahydrate est efflorescent.
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de carbonate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2 % (anhydre), 15 % (monohydrate) ou 55-65 % (décahydrate) (à 70 °C passant progressivement à 300 °C, à masse constante)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 501 CARBONATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	209-529-3
Nom chimique	Carbonate de potassium
Formule chimique	K ₂ CO ₃ · nH ₂ O (n = 0 ou 1,5)
Poids moléculaire	138,21 (anhydre)
Composition	Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche, très déliquescente L'hydrate se présente sous la forme de petits cristaux ou granules blancs, translucides
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de carbonate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Très soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 5 % (anhydre) ou 18 % (hydrate) (180 °C, 4 heures)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 503 CARBONATE D'AMMONIUM

Synonymes	
Définition	Le carbonate d'ammonium est composé de carbamate d'ammonium, de carbonate d'ammonium et de carbonate acide d'ammonium en proportions variables.
EINECS	233-786-0
Nom chimique	Carbonate d'ammonium
Formule chimique	CH ₃ N ₂ O ₂ , CH ₃ N ₂ O ₃ et CH ₅ NO ₃
Poids moléculaire	Carbamate d'ammonium 78,06; carbonate d'ammonium 98,73; carbonate acide d'ammonium 79,06
Composition	Pas moins de 30,0 % et pas plus de 34,0 % de NH ₃
Description	Poudre blanche ou masse ou cristaux durs, blancs ou translucides. Exposée à l'air, la substance devient opaque et se transforme finalement en grumeaux poreux ou en poudre (de bicarbonate d'ammonium) de couleur blanche à cause de la perte d'ammoniac et de dioxyde de carbone.
Identification	
Épreuve de recherche d'ammonium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de carbonate	Satisfait à l'essai
pH	Environ 8,6 (solution à 5 %)
Solubilité	Soluble dans l'eau
Pureté	
Matières non volatiles	Pas plus de 500 mg/kg
Chlorures	Pas plus de 30 mg/kg
Sulfate	Pas plus de 30 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 504 CARBONATE DE MAGNÉSIUM

Synonymes	Hydromagnésite
Définition	Carbonate de magnésium hydraté basique ou carbonate de magnésium monohydraté, ou un mélange des deux.
EINECS	208-915-9
Nom chimique	Carbonate de magnésium
Formule chimique	MgCO ₃ · nH ₂ O
Composition	Pas moins de 24 % et pas plus de 26,4 % de Mg

Description	Masse blanche friable, légère et inodore ou poudre blanche volumineuse.
Identification	
Épreuve de recherche de magnésium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de carbonate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'eau et dans l'éthanol.
Pureté	
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 0,05 %
Matières hydrosolubles	Pas plus de 1,0 %
Calcium	Pas plus de 0,4 %
Arsenic	Pas plus de 4 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 507 ACIDE CHLORHYDRIQUE

Synonymes	Chlorure d'hydrogène; acide muriatique
Définition	
EINECS	231-595-7
Nom chimique	Acide chlorhydrique
Formule chimique	HCl
Poids moléculaire	36,46
Composition	L'acide chlorhydrique est disponible dans le commerce à différentes concentrations. L'acide chlorhydrique concentré ne contient pas moins de 35,0 % HCl.
Description	Liquide corrosif clair, incolore ou légèrement jaunâtre, dégageant une odeur piquante
Identification	
Épreuve de recherche d'acide	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de chlorure	Satisfait à l'essai
Solubilité	Soluble dans l'eau et dans l'éthanol
Pureté	
Composés organiques totaux	Composés organiques totaux (non fluorés): pas plus de 5 mg/kg Benzène: pas plus de 0,05 mg/kg Composés fluorés (total): pas plus de 25 mg/kg
Matières non volatiles	Pas plus de 0,5 %
Matières réductrices	Pas plus de 70 mg/kg (exprimées en SO ₂)
Matières oxydantes	Pas plus de 30 mg/kg (exprimées en Cl ₂)
Sulfate	Pas plus de 0,5 %
Fer	Pas plus de 5 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 508 CHLORURE DE POTASSIUM

Synonymes	Sylvine, sylvite
Définition	
EINECS	231-211-8
Nom chimique	Chlorure de potassium
Formule chimique	KCl
Poids moléculaire	74,56
Composition	Pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche
Description	Cristaux incolores, allongés, prismatiques ou cubiques, ou poudre blanche granuleuse. Inodore
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de chlorure	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1 % (105 °C, 2 heures)
Épreuve de recherche de sodium	Résultat négatif
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 509 CHLORURE DE CALCIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	233-140-8
Nom chimique	Chlorure de calcium
Formule chimique	CaCl ₂ · nH ₂ O (n = 0,2 ou 6)
Poids moléculaire	110,99 (anhydre), 147,02 (dihydrate), 219,08 (hexahydrate)

Composition	Pas moins de 93,0 % sur la base anhydre
Description	Poudre ou cristaux déliquescents hygroscopiques, inodores, de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de chlorure	Satisfait à l'essai
Solubilité	Soluble dans l'eau et dans l'éthanol
Pureté	
Sels de magnésium et sels basiques	Pas plus de 5 % sur la base de la matière sèche (exprimés en sulfates)
Fluorures	Pas plus de 40 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 511 CHLORURE DE MAGNÉSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	232-094-6
Nom chimique	Chlorure de magnésium
Formule chimique	MgCl ₂ · 6H ₂ O
Poids moléculaire	203,30
Composition	Pas moins de 99,0 %
Description	Paillettes ou cristaux très déliquescents, inodores, incolores
Identification	
Épreuve de recherche de magnésium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de chlorure	Satisfait à l'essai
Solubilité	Très soluble dans l'eau, facilement soluble dans l'éthanol
Pureté	
Ammonium	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 512 CHLORURE D'ÉTAIN

Synonymes	Dichlorure d'étain, chlorure stanneux
Définition	
EINECS	231-868-0
Nom chimique	Chlorure d'étain dihydraté
Formule chimique	SnCl ₂ · 2H ₂ O
Poids moléculaire	225,63
Composition	Pas moins de 98,0 %
Description	Cristaux incolores ou blancs Éventuellement une légère odeur d'acide chlorhydrique
Identification	
Épreuve de recherche d'étain (II)	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de chlorure	Satisfait à l'essai
Solubilité	Eau: soluble dans une quantité d'eau inférieure à sa propre masse, mais formant un sel basique insoluble avec l'eau en excès Éthanol: soluble
Pureté	
Sulfate	Pas plus de 30 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 513 ACIDE SULFURIQUE

Synonymes	Huile de vitriol, dihydrogénosulfate
Définition	
EINECS	231-639-5
Nom chimique	Acide sulfurique
Formule chimique	H ₂ SO ₄
Poids moléculaire	98,07
Composition	L'acide sulfurique est disponible dans le commerce à différentes concentrations. La forme concentrée ne contient pas moins de 96,0 %.
Description	Liquide huileux très corrosif, clair, incolore ou légèrement brun
Identification	
Épreuve de recherche d'acide	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Miscible à l'eau avec production de grandes quantités de vapeur, ainsi qu'à l'éthanol
Pureté	
Cendres	Pas plus de 0,02 %
Matières réductrices	Pas plus de 40 mg/kg (exprimées en SO ₂)

Nitrate	Pas plus de 10 mg/kg (exprimés sous la forme de H ₂ SO ₄)
Chlorure	Pas plus de 50 mg/kg
Fer	Pas plus de 20 mg/kg
Sélénium	Pas plus de 20 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 514 SULFATE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Sulfate de sodium
Formule chimique	Na ₂ SO ₄ · nH ₂ O (n = 0 ou 10)
Poids moléculaire	142,04 (anhydre) 322,04 (décahydrate)
Composition	Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre
Description	Cristaux incolores ou fine poudre cristalline de couleur blanche Le décahydrate est efflorescent.
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
pH	Neutre ou légèrement alcalin (en utilisant du papier tournesol comme indicateur, solution à 5 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1,0 % (anhydre) ou pas plus de 57 % (décahydrate) à 130 °C
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 515 SULFATE DE POTASSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Sulfate de potassium
Formule chimique	K ₂ SO ₄
Poids moléculaire	174,25
Composition	Pas moins de 99,0 %
Description	Cristaux ou poudre cristalline incolores ou blancs
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
pH	Entre 5,5 et 8,5 (solution à 5 %)
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 516 SULFATE DE CALCIUM

Synonymes	Gypse, sélénite, anhydrite
Définition	
EINECS	231-900-3
Nom chimique	Sulfate de calcium
Formule chimique	CaSO ₄ · nH ₂ O (n = 0 ou 2)
Poids moléculaire	136,14 (anhydre), 172,18 (dihydrate)
Composition	Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre
Description	Fine poudre blanche à légèrement blanc-jaunâtre, inodore
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Anhydre: pas plus de 1,5 % (250 °C, masse constante) Dihydrate: pas plus de 23 % (250 °C, masse constante)
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 517 SULFATE D'AMMONIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-984-1
Nom chimique	Sulfate d'ammonium
Formule chimique	(NH ₄) ₂ SO ₄
Poids moléculaire	132,14
Composition	Pas moins de 99,0 % et pas plus de 100,5 %
Description	Poudre blanche, feuillets brillants ou fragments cristallins
Identification	
Épreuve de recherche d'ammonium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 0,25 %
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg
Plomb	Pas plus de 3 mg/kg

E 520 SULFATE D'ALUMINIUM

Synonymes	Alun
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Sulfate d'aluminium
Formule chimique	Al ₂ (SO ₄) ₃
Poids moléculaire	342,13
Composition	Pas moins de 99,5 % sur la base de la substance calcinée
Description	Poudre blanche, feuillets brillants ou fragments cristallins
Identification	
Épreuve de recherche d'aluminium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
pH	2,9 et plus (solution à 5 %)
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 5 % (500 °C, 3 heures)
Alcalis et terres alcalines	Pas plus de 0,4 %
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 521 SULFATE D'ALUMINIUM SODIQUE

Synonymes	Alun de soude, alun de sodium
Définition	
EINECS	233-277-3
Nom chimique	Sulfate d'aluminium sodique
Formule chimique	AlNa(SO ₄) ₂ · nH ₂ O (n = 0 ou 12)
Poids moléculaire	242,09 (anhydre)
Composition	Sur la base anhydre: pas moins de 96,5 % (anhydre) et de 99,5 % (dodécahydrate)
Description	Cristaux transparents ou poudre cristalline blanche
Identification	
Épreuve de recherche d'aluminium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
Solubilité	La forme dodécahydratée est facilement soluble dans l'eau. La forme anhydre est lentement soluble dans l'eau. Les deux formes sont insolubles dans l'éthanol.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Forme anhydre: pas plus de 10,0 % (220 °C, 16 heures) Forme dodécahydratée: pas plus de 47,2 % (50 °C à 55 °C, 1 heure, puis 200 °C, 16 heures)
Sels d'ammonium	Aucune odeur d'ammoniac décelable après chauffage
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 522 SULFATE D'ALUMINIUM POTASSIQUE

Synonymes	Alun de potassium, alun de potasse
Définition	
EINECS	233-141-3
Nom chimique	Sulfate d'aluminium potassique dodécahydraté
Formule chimique	$\text{AlK}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12 \text{H}_2\text{O}$
Poids moléculaire	474,38
Composition	Pas moins de 99,5 %
Description	Gros cristaux transparents ou poudre cristalline blanche
Identification	
Épreuve de recherche d'aluminium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
pH	Entre 3,0 et 4,0 (solution à 10 %)
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Sels d'ammonium	Aucune odeur d'ammoniac décelable après chauffage
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 523 SULFATE D'ALUMINIUM AMMONIQUE

Synonymes	Alun d'ammonium
Définition	
EINECS	232-055-3
Nom chimique	Sulfate d'aluminium ammonique
Formule chimique	$\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2 \cdot 12 \text{H}_2\text{O}$
Poids moléculaire	453,32
Composition	Pas moins de 99,5 %
Description	Gros cristaux transparents ou poudre blanche
Identification	
Épreuve de recherche d'aluminium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'ammonium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sulfate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol
Pureté	
Métaux alcalins et terres alcalines	Pas plus de 0,5 %
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg
Fluorures	Pas plus de 30 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 3 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 524 HYDROXYDE DE SODIUM

Synonymes	Soude caustique, lessive de soude
Définition	
EINECS	215-185-5
Nom chimique	Hydroxyde de sodium
Formule chimique	NaOH
Poids moléculaire	40,0
Composition	Formes solides: pas moins de 98,0 % d'alcalis au total (exprimés en NaOH). Solutions: teneurs correspondantes, en fonction du pourcentage de NaOH déclaré ou figurant sur l'étiquette
Description	Pastilles, paillettes, bâtonnets, masse fondue ou autres formes de couleur blanche ou presque blanche. Les solutions sont limpides ou légèrement troubles, incolores ou légèrement colorées, fortement caustiques et hygroscopiques; exposées à l'air, elles absorbent le dioxyde de carbone et forment du carbonate de sodium.
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Fortement alcalin (solution à 1 %)
Solubilité	Très soluble dans l'eau. Facilement soluble dans l'éthanol
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau et organiques	Une solution à 5 % est totalement limpide et incolore à légèrement colorée.
Carbonate	Pas plus de 0,5 % (exprimé en Na_2CO_3)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,5 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 525 HYDROXYDE DE POTASSIUM

Synonymes	Potasse caustique
Définition	
EINECS	215-181-3
Nom chimique	Hydroxyde de potassium
Formule chimique	KOH
Poids moléculaire	56,11
Composition	Pas moins de 85,0 % d'alcalis calculés en KOH
Description	Pastilles, paillettes, bâtonnets, masse fondue ou autres formes de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
pH	Fortement alcalin (solution à 1 %)
Solubilité	Très soluble dans l'eau. Facilement soluble dans l'éthanol
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Une solution à 5 % est totalement limpide et incolore.
Carbonate	Pas plus de 3,5 % (exprimés en K ₂ CO ₃)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 526 HYDROXYDE DE CALCIUM

Synonymes	Chaux éteinte, chaux hydratée
Définition	
EINECS	215-137-3
Nom chimique	Hydroxyde de calcium
Formule chimique	Ca(OH) ₂
Poids moléculaire	74,09
Composition	Pas moins de 92,0 %
Description	Poudre blanche
Identification	
Épreuve de recherche d'alcalis	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol. Soluble dans le glycérol.
Pureté	
Cendres insolubles dans l'acide	Pas plus de 1,0 %
Sels de magnésium et sels basiques	Pas plus de 2,7 %
Baryum	Pas plus de 300 mg/kg
Fluorures	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 527 HYDROXYDE D'AMMONIUM

Synonymes	Liqueur ammoniacale, solution d'ammoniaque
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Hydroxyde d'ammonium
Formule chimique	NH ₄ OH
Poids moléculaire	35,05
Composition	Pas moins de 27 % de NH ₃
Description	Solution claire, incolore, ayant une odeur caractéristique excessivement piquante
Identification	
Épreuve de recherche d'ammoniaque	Satisfait à l'essai
Pureté	
Matières non volatiles	Pas plus de 0,02 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 528 HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Hydroxyde de magnésium
Formule chimique	Mg(OH) ₂
Poids moléculaire	58,32
Composition	Pas moins de 95,0 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche, volumineuse, inodore
Identification	
Épreuve de recherche de	Satisfait à l'essai

magnésium	
Épreuve de recherche d'alcalis	Satisfait à l'essai
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'eau et dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2,0 % (105 °C, 2 heures)
Perte par calcination	Pas plus de 33 % (800 °C, à masse constante)
Oxyde de calcium	Pas plus de 1,5 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 529 OXYDE DE CALCIUM

Synonymes	Chaux vive
Définition	
EINECS	215-138-9
Nom chimique	Oxyde de calcium
Formule chimique	CaO
Poids moléculaire	56,08
Composition	Pas moins de 95,0 % sur la base de la substance calcinée
Description	Masse de granules dure, inodore, de couleur blanche ou grisâtre, ou poudre blanche à grisâtre
Identification	
Épreuve de recherche d'alcalis	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Réaction à l'eau	L'échantillon humidifié à l'eau génère de la chaleur.
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol. Soluble dans le glycérol.
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 10,0 % (environ 800 °C à masse constante)
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 1,0 %
Baryum	Pas plus de 300 mg/kg
Sels de magnésium et sels basiques	Pas plus de 3,6 %
Fluorures	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 530 OXYDE DE MAGNÉSIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	215-171-9
Nom chimique	Oxyde de magnésium
Formule chimique	MgO
Poids moléculaire	40,31
Composition	Pas moins de 98,0 % sur la base de la substance calcinée
Description	Une poudre blanche volumineuse (oxyde de magnésium léger) ou une poudre blanche relativement dense (oxyde de magnésium lourd). 5 g d'oxyde de magnésium léger occupent un volume de 33 ml au moins, tandis que 5 g d'oxyde de magnésium lourd occupent un volume de 20 ml au plus.
Identification	
Épreuve de recherche d'alcalis	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de magnésium	Satisfait à l'essai
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte par calcination	Pas plus de 5,0 % (environ 800 °C à masse constante)
Oxyde de calcium	Pas plus de 1,5 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 534 TARTRATE DE FER

Synonymes	Mésotartrate de fer; complexe formé à partir du tartrate de sodium et du chlorure de fer (III).
Définition	Le tartrate de fer est fabriqué par isomérisation du L-tartrate jusqu'à obtention d'un mélange d'équilibre de D-tartrate, L-tartrate et mésotartrate, suivie par l'adjonction de chlorure de fer (III).
Numéro CAS	1280193-05-9
Nom chimique	Complexe de fer (III) formé à partir des acides D(+)-, L(-)- et méso-2,3-dihydroxybutanedioïques.
Formule chimique	Fe(OH) ₂ C ₄ H ₄ O ₆ Na
Poids moléculaire	261,93
Composition	
Mésotartrate	> 28 %, exprimé en anion sur base sèche.
D(-)-tartrate et L(+)-tartrate	> 10 %, exprimés en anions sur base sèche.
Fer (III)	> 8 %, exprimé en anion sur base sèche.
Description	Solution aqueuse vert foncé, comprenant généralement environ 35 % en poids de complexes.
Identification	
	Hautement soluble dans l'eau.
	Résultats positifs pour la recherche de tartrate et de fer.

	PH d'une solution aqueuse de complexes à 35 % : entre 3,5 et 3,9.
Pureté	
Chlorure	Pas plus de 25 %.
Sodium	Pas plus de 23 %.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg.
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg.
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg.
Oxalate	Pas plus de 1,5 %, exprimé en oxalate sur base sèche.

E 535 FERROCYANURE DE SODIUM

Synonymes	Hexacyanoferrate de sodium
Définition	
EINECS	237-081-9
Nom chimique	Ferrocyanure de sodium
Formule chimique	$\text{Na}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 10 \text{H}_2\text{O}$
Poids moléculaire	484,1
Composition	Pas moins de 99,0 %
Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur jaune
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de ferrocyanure	Satisfait à l'essai
Pureté	
Humidité libre	Pas plus de 1,0 %
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,03 %
Chlorure	Pas plus de 0,2 %
Sulfate	Pas plus de 0,1 %
Cyanure libre	Indéetectable
Ferricyanure	Indéetectable
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg

E 536 FERROCYANURE DE POTASSIUM

Synonymes	Hexacyanoferrate de potassium
Définition	
EINECS	237-722-2
Nom chimique	Ferrocyanure de potassium
Formule chimique	$\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 3 \text{H}_2\text{O}$
Poids moléculaire	422,4
Composition	Pas moins de 99,0 %
Description	Cristaux de couleur jaune citron
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de ferrocyanure	Satisfait à l'essai
Pureté	
Humidité libre	Pas plus de 1,0 %
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,03 %
Chlorure	Pas plus de 0,2 %
Sulfate	Pas plus de 0,1 %
Cyanure libre	Indéetectable
Ferricyanure	Indéetectable
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg

E 538 FERROCYANURE DE CALCIUM

Synonymes	Hexacyanoferrate de calcium
Définition	
EINECS	215-476-7
Nom chimique	Ferrocyanure de calcium
Formule chimique	$\text{Ca}_2\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$
Poids moléculaire	508,3
Composition	Pas moins de 99,0 %
Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur jaune
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de ferrocyanure	Satisfait à l'essai
Pureté	
Humidité libre	Pas plus de 1,0 %
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,03 %
Chlorure	Pas plus de 0,2 %

Sulfate	Pas plus de 0,1 %
Cyanure libre	Indéetectable
Ferricyanure	Indéetectable
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg

E 541 PHOSPHATE D'ALUMINIUM SODIQUE ACIDE

Synonymes	SALP
Définition	
EINECS	232-090-4
Nom chimique	Tétradéca-hydrogéo-octaphosphate tétrahydrate de trialuminium sodique (A) ou pentadéca-hydrogéo-octaphosphate de dialuminium trisodique (B)
Formule chimique	NaAl ₃ H ₁₄ (PO ₄) ₈ · 4H ₂ O (A) Na ₃ Al ₂ H ₁₅ (PO ₄) ₈ (B)
Poids moléculaire	949,88 (A) 897,82 (B)
Composition	Pas moins de 95,0 % (pour les deux formes)
Description	Poudre blanche inodore
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'aluminium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate	Satisfait à l'essai
pH	Acide au papier de tournesol
Solubilité	Insoluble dans l'eau. Soluble dans l'acide chlorhydrique
Pureté	
Perte par calcination	19,5 % — 21,0 % (A) (750 °C — 800 °C, 2 heures) 15 % — 16 % (B) (750 °C — 800 °C, 2 heures)
Fluorures	Pas plus de 25 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 4 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 551 DIOXYDE DE SILICIUM

Synonymes	Silice
Définition	Le dioxyde de silicium est une substance amorphe, produite synthétiquement soit par hydrolyse en phase vapeur, pour obtenir de la silice pyrogénée, soit par voie humide, pour obtenir du précipité de silice, du gel de silice ou de la silice hydratée. La silice pyrogénée est produite essentiellement à l'état anhydre, tandis que les produits élaborés par voie humide se présentent sous forme d'hydrates ou contiennent de l'eau adsorbée en surface.
EINECS	231-545-4
Nom chimique	Dioxyde de silicium
Formule chimique	(SiO ₂) _n
Poids moléculaire	60,08 (SiO ₂)
Composition	Pas moins de 99,0 % (silice pyrogénée) ou 94,0 % (formes hydratées) après calcination
Description	Poudre duveteuse ou granules de couleur blanche hygroscopiques
Identification	
Épreuve de recherche de silice	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2,5 % (silice pyrogénée, 105 °C, 2 heures) Pas plus de 8,0 % (précipité de silice et gel de silice, 105 °C, 2 heures) Pas plus de 70 % (silice hydratée, 105 °C, 2 heures)
Perte par calcination	Pas plus de 2,5 % après séchage (1 000 °C, silice pyrogénée) Pas plus de 8,5 % après séchage (1 000 °C, formes hydratées)
Sels ionisables solubles	Pas plus de 5,0 % (exprimés en Na ₂ SO ₄)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 552 SILICATE DE CALCIUM

Synonymes	
Définition	Le silicate de calcium est un silicate hydraté ou anhydre contenant du CaO et du SiO ₂ en proportions variables. Le produit ne peut contenir d'amiante.
EINECS	215-710-8
Nom chimique	Silicate de calcium
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Sur la base anhydre: — pas moins de 50 % et pas plus de 95 % de SiO ₂ — pas moins de 3 % et pas plus de 35 % de CaO
Description	Poudre fluide de couleur blanche à blanc cassé qui conserve ces propriétés après absorption de quantités relativement élevées d'eau ou d'autres liquides

Identification	
Épreuve de recherche de silicate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Gélfication	Il y a gélfication en présence d'acides minéraux.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 10 % (105 °C, 2 heures)
Perte par calcination	Pas moins de 5 % et pas plus de 14 % (1 000 °C, masse constante)
Sodium	Pas plus de 3 %
Fluorures	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 553a SILICATE DE MAGNÉSIUM

Synonymes	
Définition	Le silicate de magnésium est un composé synthétique dont le rapport molaire de l'oxyde de magnésium au dioxyde de silicium est de 2:5 environ.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 15 % de MgO et pas moins de 67 % de SiO ₂ sur la base de la substance calcinée
Description	Poudre blanche inodore, très fine, sans granularité
Identification	
Épreuve de recherche de magnésium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de silicate	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 10,8 (dans une suspension épaisse à 10 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (105 °C, 2 heures)
Perte par calcination	Pas plus de 15 % après séchage (1 000 °C, 20 min.)
Sels hydrosolubles	Pas plus de 3 %
Alcalis libres	Pas plus de 1 % (exprimés en NaOH)
Fluorures	Pas plus de 10 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 553b TALC

Synonymes	
Définition	Silicate de magnésium hydraté naturel contenant des proportions variables de minéraux associés tels que quartz alpha, calcite, chlorite, dolomite, magnésite et phlogopite. Le produit ne peut contenir d'amiante.
EINECS	238-877-9
Nom chimique	Métasilicate acide de magnésium
Formule chimique	Mg ₃ (Si ₄ O ₁₀)(OH) ₂
Poids moléculaire	379,22
Composition	
Description	Poudre légère homogène blanche ou presque blanche, grasse au toucher
Identification	
Spectre d'absorption des infrarouges	Pics caractéristiques à 3 677, 1 018 et 669 cm ⁻¹
Diffraction des rayons X	Pics à 9,34/4,66/3,12 Å
Solubilité	Insoluble dans l'eau et dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	pas plus de 0,5 % (105 °C, 1 heure)
Matières solubles dans l'acide	Pas plus de 6 %
Matières hydrosolubles	Pas plus de 0,2 %
Fer soluble dans l'acide	Indélectable
Arsenic	Pas plus de 10 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 554 SILICATE ALUMINO-SODIQUE

Synonymes	
Définition	Silicoaluminat de sodium, aluminosilicate de sodium, silicate de sodium et d'aluminium
EINECS	
Nom chimique	Silicate alumino-sodique
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Sur la base anhydre: — pas moins de 66,0 % et pas plus de 88,0 % de SiO ₂

	— pas moins de 5,0 % et pas plus de 15,0 % de Al ₂ O ₃
Description	Poudre fine ou pastilles amorphes de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'aluminium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de silicate	Satisfait à l'essai
pH	Entre 6,5 et 11,5 (dans une suspension épaisse à 5 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 8,0 % (105 °C, 2 heures)
Perte par calcination	Pas moins de 5,0 % et pas plus de 11,0 % sur la base anhydre (1 000 °C à masse constante)
Sodium	Pas moins de 5 % et pas plus de 8,5 % (exprimé en Na ₂ O) sur la base anhydre
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 555 SILICATE ALUMINO-POTASSIQUE

Synonymes	Mica
Définition	Le mica naturel se compose principalement de silicate alumino-potassique (muscovite).
EINECS	310-127-6
Nom chimique	Silicate alumino-potassique
Formule chimique	KAl ₂ [AlSi ₃ O ₁₀](OH) ₂
Poids moléculaire	398
Composition	Pas moins de 98 %
Description	Poudre ou plaquettes cristallines, de couleur gris clair à blanc
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, les acides dilués et les solvants alcalins et organiques
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (105 °C, 2 heures)
Antimoine	Pas plus de 20 mg/kg
Zinc	Pas plus de 25 mg/kg
Baryum	Pas plus de 25 mg/kg
Chrome	Pas plus de 100 mg/kg
Cuivre	Pas plus de 25 mg/kg
Nickel	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg

E 556 SILICATE ALUMINO-CALCIQUE

Synonymes	Aluminosilicate de calcium, silicoaluminat de calcium, silicate de calcium et d'aluminium
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Silicate alumino-calciq
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Sur la base anhydre: — pas moins de 44,0 % et pas plus de 50,0 % de SiO ₂ — pas moins de 3,0 % et pas plus de 5,0 % de Al ₂ O ₃ — pas moins de 32,0 % et pas plus de 38,0 % de CaO
Description	Fine poudre blanche fluide
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'aluminium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de silicate	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 10,0 % (105 °C, 2 heures)
Perte par calcination	Pas moins de 14,0 % et pas plus de 18,0 % sur la base anhydre (1 000 °C, masse constante)
Fluorures	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 559 SILICATE D'ALUMINIUM (KAOLIN)

Synonymes	Kaolin, léger ou lourd
Définition	Le silicate d'aluminium hydraté (kaolin) est une argile plastique purifiée blanche composée de kaolinite, de silicate alumino-potassique, de feldspath et de quartz. Le traitement ne peut comprendre une calcination. La teneur en dioxines de l'argile kaolinique brute utilisée pour la production de silicate d'aluminium ne doit présenter aucun risque pour la santé ni la rendre impropre à la

	consommation humaine. Le produit ne peut contenir d'amiante.	
EINECS	215-286-4 (kaolinite)	
Nom chimique		
Formule chimique	Al ₂ Si ₂ O ₅ (OH) ₄ (kaolinite)	
Poids moléculaire	264	
Composition	Pas moins de 90 % (somme de la silice et de l'alumine, après calcination)	
	Silice (SiO ₂)	Entre 45 % et 55 %
	Alumine (Al ₂ O ₃)	Entre 30 % et 39 %
Description	Fine poudre onctueuse de couleur blanche ou blanc grisâtre. Le kaolin est composé d'agrégats libres d'empilements à orientation aléatoire de paillettes de kaolinite ou de paillettes hexagonales.	
Identification		
Épreuve de recherche d'alumine	Satisfait à l'essai	
Épreuve de recherche de silicate	Satisfait à l'essai	
Diffraction des rayons X	Pics caractéristiques à 7,18/3,58/2,38/1,78 Å	
Spectre d'absorption des infrarouges	Pics à 3 700 et 3 620 cm ⁻¹	
Pureté		
Perte par calcination	Entre 10 % et 14 % (1 000 °C à masse constante)	
Matières hydrosolubles	Pas plus de 0,3 %	
Matières solubles dans l'acide	Pas plus de 2 %	
Fer	Pas plus de 5 %	
Oxyde de potassium (K ₂ O)	Pas plus de 5 %	
Carbone	Pas plus de 0,5 %	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg	
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg	
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg	

E 570 ACIDES GRAS

Synonymes	
Définition	Acides gras linéaires, acide caprylique (C ₈), acide caprique (C ₁₀), acide laurique (C ₁₂), acide myristique (C ₁₄), acide palmitique (C ₁₆), acide stéarique (C ₁₈), acide oléique (C _{18:1})
EINECS	
Nom chimique	Acide octanoïque (C ₈), acide décanoïque (C ₁₀), acide dodécanoïque (C ₁₂), acide tétradécanoïque (C ₁₄), acide hexadécanoïque (C ₁₆), acide octadécanoïque (C ₁₈), acide <i>cis</i> -9-octadécénoïque (C _{18:1})
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 98 % par chromatographie
Description	Liquide incolore ou solide blanc obtenu à partir de matières grasses
Identification	
Épreuve d'identification	Les différents acides gras peuvent être identifiés par l'indice d'acidité, l'indice d'iode et la chromatographie en phase gazeuse
Pureté	
Résidu de calcination	Pas plus de 0,1 %
Matières insaponifiables	Pas plus de 1,5 %
Teneur en eau	Pas plus de 0,2 % (méthode de Karl Fischer)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 574 ACIDE GLUCONIQUE

Synonymes	Acide D-gluconique, acide dextronique
Définition	L'acide gluconique est une solution aqueuse d'acide gluconique et de glucono-delta-lactone.
EINECS	
Nom chimique	Acide gluconique
Formule chimique	C ₆ H ₁₂ O ₇ (acide gluconique)
Poids moléculaire	196,2
Composition	Pas moins de 49,0 % (exprimés en acide gluconique)
Description	Liquide sirupeux limpide, incolore à jaune clair
Identification	
Épreuve de formation d'un dérivé de phénylhydrazine	Satisfait à l'essai: le composé formé fond entre 196 °C et 202 °C en se décomposant.
Pureté	
Résidu de calcination	Pas plus de 1,0 % à 550 °C ± 20 °C jusqu'à disparition des résidus organiques (taches noires)
Matières réductrices	Pas plus de 2,0 % (exprimées en D-glucose)
Chlorure	Pas plus de 350 mg/kg
Sulfate	Pas plus de 240 mg/kg
Sulfite	Pas plus de 20 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 575 GLUCONO-DELTA-LACTONE

Synonymes	Gluconolactone, GDL, delta-lactone d'acide D-gluconique, delta-gluconolactone
Définition	Le glucono-delta-lactone est l'ester cyclique 1,5-intramoléculaire de l'acide D-gluconique. En milieu aqueux, il donne par hydrolyse un mélange d'équilibre d'acide D-gluconique (55 à 66 %) et de delta- et gamma-lactones.
EINECS	202-016-5
Nom chimique	D-Glucono-1,5-lactone
Formule chimique	C ₆ H ₁₀ O ₆
Poids moléculaire	178,14
Composition	Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre
Description	Fine poudre cristalline de couleur blanche, presque inodore
Identification	
Épreuve de formation d'un dérivé de phénylhydrazine de l'acide gluconique	Satisfait à l'essai: le composé formé fond entre 196 °C et 202 °C en se décomposant.
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau. Modérément soluble dans l'éthanol
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,2 % (méthode de Karl Fischer)
Matières réductrices	Pas plus de 0,5 % (exprimées en D-glucose)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 576 GLUCONATE DE SODIUM

Synonymes	Sel de sodium de l'acide D-gluconique
Définition	Fabriqué par fermentation ou oxydation catalytique chimique
EINECS	208-407-7
Nom chimique	D-gluconate de sodium
Formule chimique	C ₆ H ₁₁ NaO ₇ (anhydre)
Poids moléculaire	218,14
Composition	Pas moins de 99,0 %
Description	Poudre cristalline blanche à ocre, granuleuse à fine
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de gluconate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Très soluble dans l'eau. Modérément soluble dans l'éthanol
pH	Entre 6,5 et 7,5 (solution à 10 %)
Pureté	
Matières réductrices	Pas plus de 1,0 % (exprimées en D-glucose)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 577 GLUCONATE DE POTASSIUM

Synonymes	Sel de potassium de l'acide D-gluconique
Définition	
EINECS	206-074-2
Nom chimique	D-gluconate de potassium
Formule chimique	C ₆ H ₁₁ KO ₇ (anhydre) C ₆ H ₁₁ KO ₇ · H ₂ O (monohydrate)
Poids moléculaire	234,25 (anhydre) 252,26 (monohydrate)
Composition	Pas moins de 97,0 % et pas plus de 103,0 % sur la base de la matière sèche
Description	Poudre cristalline ou granules inodores, fluides, de couleur blanche à blanc jaunâtre
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de gluconate	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 8,3 (solution à 10 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Anhydre: pas plus de 3,0 % (105 °C, 4 heures, sous vide) Monohydrate: pas moins de 6 % et pas plus de 7,5 % (105 °C, 4 heures, sous vide)
Matières réductrices	Pas plus de 1,0 % (exprimées en D-glucose)
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 578 GLUCONATE DE CALCIUM

Synonymes	Sel de calcium de l'acide D-gluconique
Définition	
EINECS	206-075-8
Nom chimique	di-D-gluconate de calcium
Formule chimique	C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ (anhydre) C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ · H ₂ O (monohydrate)
Poids moléculaire	430,38 (anhydre)

	448,39 (monohydrate)
Composition	Anhydre: pas moins de 98 % et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche Monohydrate: pas moins de 98 % et pas plus de 102 % tel quel
Description	Granules ou poudre cristallins, blancs, inodores, stables à l'air
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de gluconate	Satisfait à l'essai
Solubilité	Soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol
pH	Entre 6,0 et 8,0 (solution à 5 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Anhydre: pas plus de 3,0 % (105 °C, 16 heures) Monohydrate: pas plus de 2,0 % (105 °C, 16 heures)
Matières réductrices	Pas plus de 1,0 % (exprimées en D-glucose)
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 579 GLUCONATE DE FER

Synonymes	
Définition	
EINECS	206-076-3
Nom chimique	Di-D-gluconate ferreux dihydraté, Di-gluconate de fer (II) dihydraté
Formule chimique	$C_{12}H_{22}FeO_{14} \cdot 2H_2O$
Poids moléculaire	482,17
Composition	Pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche
Description	Poudre ou granules jaune verdâtre clair à gris jaunâtre pouvant avoir une légère odeur de sucre caramélisé
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau avec léger dégagement de chaleur. Pratiquement insoluble dans l'eau.
Épreuve de recherche de l'ion ferrique	Satisfait à l'essai
Épreuve de formation d'un dérivé de phénylhydrazine de l'acide gluconique	Satisfait à l'essai
pH	Entre 4 et 5,5 (solution à 10 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 10 % (105 °C, 16 heures)
Acide oxalique	Indéetectable
Fer (Fe II)	Pas plus de 2 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Matières réductrices	Pas plus de 0,5 %, exprimées en glucose

E 585 LACTATE FERREUX

Synonymes	Lactate de fer (II), 2-hydroxy-propanoate de fer (II), sel (2:1) 2-hydroxy-fer(2+) d'acide propanoïque
Définition	
EINECS	227-608-0
Nom chimique	2-hydroxy-propanoate ferreux
Formule chimique	$C_6H_{10}FeO_6 \cdot nH_2O$ (n = 2 ou 3)
Poids moléculaire	270,02 (dihydrate) 288,03 (trihydrate)
Composition	Pas moins de 96 % sur la base de la matière sèche
Description	Cristaux blanc verdâtre ou poudre vert clair ayant une odeur caractéristique
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau. Pratiquement insoluble dans l'éthanol.
Épreuve de recherche de l'ion ferrique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de lactate	Satisfait à l'essai
pH	Entre 4 et 6 (solution à 2 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 18 % (à 100 °C, sous vide, environ 700 mm Hg)
Fer (Fe III)	Pas plus de 0,6 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercur	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 586 4-HEXYLRÉSORCINOL

Synonymes	4-Hexyl-1,3-benzènediol
Définition	
EINECS	205-257-4
Nom chimique	4-Hexylrésorcinol
Formule chimique	C ₁₂ H ₁₈ O ₂
Poids moléculaire	197,24
Composition	Pas moins de 98 % sur la base de la matière sèche (4 heures à température ambiante)
Description	Poudre blanche
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'éther et l'acétone; très légèrement soluble dans l'eau
Épreuve à l'acide nitrique	Ajouter 1 ml d'acide nitrique à 1 ml d'une solution saturée de l'échantillon. La solution vire au rouge clair.
Épreuve à l'eau de brome	Ajouter 1 ml de solution d'essai de brome à 1 ml d'une solution saturée de l'échantillon. Il se forme un précipité floconneux jaune, qui se dissout pour donner une solution jaune.
Pureté	
Intervalle de fusion	Entre 62 et 67 °C
Acidité	Pas plus de 0,05 %
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Résorcinol et autres phénols	Ajouter environ 1 g de l'échantillon dans 50 ml d'eau, secouer pendant quelques minutes, filtrer, puis ajouter au filtrat 3 gouttes d'une solution d'essai de chlorure ferrique. La solution ne vire ni au rouge ni au bleu.
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 3 mg/kg

E 620 ACIDE GLUTAMIQUE

Synonymes	Acide L-glutamique, acide L- α -aminoglutarique
Définition	
EINECS	200-293-7
Nom chimique	Acide L-glutamique, acide L-amino-2 pentanedioïque
Formule chimique	C ₅ H ₉ NO ₄
Poids moléculaire	147,13
Composition	Pas moins de 99,0 % et pas plus de 101,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Modérément soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther.
Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince)	Satisfait à l'essai
Pouvoir rotatoire spécifique	[α] _D ²⁰ entre + 31,5° et + 32,2° [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm]
pH	Entre 3,0 et 3,5 (solution saturée)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,2 % (80 °C, 3 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 %
Chlorure	Pas plus de 0,2 %
Acide pyrrolidone-carboxylique	Pas plus de 0,2 %
Arsenic	Pas plus de 2,5 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 621 GLUTAMATE MONOSODIQUE

Synonymes	Glutamate de sodium, MSG
Définition	
EINECS	205-538-1
Nom chimique	L-glutamate monosodique monohydraté
Formule chimique	C ₅ H ₈ NaNO ₄ · H ₂ O
Poids moléculaire	187,13
Composition	Pas moins de 99,0 % et pas plus de 101,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther.
Description	Cristaux ou poudre cristalline quasiment inodores, de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince)	Satisfait à l'essai
Pouvoir rotatoire spécifique	[α] _D ²⁰ entre + 24,8° et + 25,3° [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm]
pH	Entre 6,7 et 7,2 (solution à 5 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (98 °C, 5 heures)
Chlorure	Pas plus de 0,2 %
Acide pyrrolidone-carboxylique	Pas plus de 0,2 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 622 GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE

Synonymes	Glutamate de potassium, MPG
Définition	
EINECS	243-094-0
Nom chimique	L-glutamate monopotassique monohydraté
Formule chimique	$C_5H_8KNO_4 \cdot H_2O$
Poids moléculaire	203,24
Composition	Pas moins de 99,0 % et pas plus de 101,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther.
Description	Cristaux ou poudre cristalline quasiment inodores, de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince)	Satisfait à l'essai
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 22,5° et + 24,0° [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm]
pH	Entre 6,7 et 7,3 (solution à 2 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,2 % (80 °C, 5 heures)
Chlorure	Pas plus de 0,2 %
Acide pyrrolidone-carboxylique	Pas plus de 0,2 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 623 DIGLUTAMATE DE CALCIUM

Synonymes	Glutamate de calcium
Définition	
EINECS	242-905-5
Nom chimique	di-L-glutamate monocalcique
Formule chimique	$C_{10}H_{16}CaN_2O_8 \cdot nH_2O$ (n = 0, 1, 2 ou 4)
Poids moléculaire	332,32 (anhydre)
Composition	Pas moins de 98,0 % et pas plus de 102,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther.
Description	Cristaux ou poudre cristalline quasiment inodores, de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince)	Satisfait à l'essai
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 27,4° et + 29,2° (pour le diglutamate de calcium avec n = 4) [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm]
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 19,0 % (pour le diglutamate de calcium avec n = 4) (méthode de Karl Fischer)
Chlorure	Pas plus de 0,2 %
Acide pyrrolidone-carboxylique	Pas plus de 0,2 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 624 GLUTAMATE MONOAMMONIQUE

Synonymes	Glutamate d'ammonium
Définition	
EINECS	231-447-1
Nom chimique	L-glutamate monoammonique monohydraté
Formule chimique	$C_5H_{12}N_2O_4 \cdot H_2O$
Poids moléculaire	182,18
Composition	Pas moins de 99,0 % et pas plus de 101,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther.
Description	Cristaux ou poudre cristalline quasiment inodores, de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche d'ammonium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince)	Satisfait à l'essai
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 25,4° et + 26,4° [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm]
pH	Entre 6,0 et 7,0 (solution à 5 %)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (50 °C, 4 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Acide pyrrolidone-carboxylique	Pas plus de 0,2 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 625 DIGLUTAMATE DE MAGNÉSIUM

Synonymes	Glutamate de magnésium
Définition	
EINECS	242-413-0
Nom chimique	di-L-glutamate monomagnésique tétrahydraté
Formule chimique	$C_{10}H_{16}MgN_2O_8 \cdot 4H_2O$
Poids moléculaire	388,62
Composition	Pas moins de 95,0 % et pas plus de 105,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Très soluble dans l'eau; pratiquement insoluble dans l'éthanol ou l'éther.
Description	Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou blanc cassé
Identification	
Épreuve de recherche de magnésium	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de l'acide glutamique (par chromatographie sur couche mince)	Satisfait à l'essai
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 23,8° et + 24,4° [solution à 10 % (base anhydre) dans 2N HCl, tube de 200 mm]
pH	Entre 6,4 et 7,5 (solution à 10 %)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 24 % (méthode de Karl Fischer)
Chlorure	Pas plus de 0,2 %
Acide pyrrolidone-carboxylique	Pas plus de 0,2 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 626 ACIDE GUANYLIQUE

Synonymes	Acide 5'-guanylique
Définition	
EINECS	201-598-8
Nom chimique	Acide guanosine-5'-monophosphorique
Formule chimique	$C_{10}H_{14}N_5O_8P$
Poids moléculaire	363,22
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol
Description	Cristaux incolores ou blancs ou poudre cristalline blanche, inodores
Identification	
Épreuve de recherche de ribose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate organique	Satisfait à l'essai
pH	Entre 1,5 et 2,5 (solution à 0,25 %)
Spectrométrie	Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 256 nm
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1,5 % (120 °C, 4 heures)
Autres nucléotides	Indétectables par chromatographie sur couche mince
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 627 GUANYLATE DISODIQUE

Synonymes	Guanylate disodique, guanylate-5' de sodium
Définition	
Einecs	226-914-1
Nom chimique	Guanosine-5'-monophosphate disodique
Formule chimique	$C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$ (n ≈ 7)
Poids moléculaire	407,19 (anhydre)
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol et pratiquement insoluble dans l'éther
Description	Cristaux incolores ou blancs ou poudre cristalline blanche, inodores
Identification	
Épreuve de recherche de ribose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate organique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 8,5 (solution à 5 %)
Spectrométrie	Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 256 nm
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 25 % (120 °C, 4 heures)
Autres nucléotides	Indétectables par chromatographie sur couche mince
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 628 GUANYLATE DIPOTASSIQUE

Synonymes	Guanylate de potassium, guanylate-5' potassique
Définition	
Einecs	221-849-5
Nom chimique	Guanosine-5'-monophosphate dipotassique
Formule chimique	$C_{10}H_{12}K_2N_5O_8P$
Poids moléculaire	439,40
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol
Description	Cristaux incolores ou blancs ou poudre cristalline blanche, inodores
Identification	
Épreuve de recherche de ribose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate organique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 8,5 (solution à 5 %)
Spectrométrie	Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 256 nm
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 5 % (120 °C, 4 heures)
Autres nucléotides	Indétectables par chromatographie sur couche mince
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 629 GUANYLATE DE CALCIUM

Synonymes	Guanylate-5' de calcium
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Guanosine-5'-monophosphate calcique
Formule chimique	$C_{10}H_{12}CaN_5O_8P \cdot nH_2O$
Poids moléculaire	401,20 (anhydre)
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Modérément soluble dans l'eau
Description	Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou blanc cassé
Identification	
Épreuve de recherche de ribose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate organique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 8,0 (solution à 0,05 %)
Spectrométrie	Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 256 nm
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 23,0 % (120 °C, 4 heures)
Autres nucléotides	Indétectables par chromatographie sur couche mince
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 630 ACIDE INOSINIQUE

Synonymes	Acide 5'-inosinique
Définition	
EINECS	205-045-1
Nom chimique	Acide inosine-5'-monophosphorique
Formule chimique	$C_{10}H_{13}N_4O_8P$
Poids moléculaire	348,21
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol
Description	Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou incolores
Identification	
Épreuve de recherche de ribose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate organique	Satisfait à l'essai
pH	Entre 1,0 et 2,0 (solution à 5 %)
Spectrométrie	Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 250 nm
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 3,0 % (120 °C, 4 heures)
Autres nucléotides	Indétectables par chromatographie sur couche mince
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 631 INOSINATE DISODIQUE

Synonymes	Inosinate de sodium, 5'-inosinate sodique
Définition	
EINECS	225-146-4
Nom chimique	Inosine-5'-monophosphate disodique
Formule chimique	$C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot H_2O$
Poids moléculaire	392,17 (anhydre)
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol et pratiquement insoluble dans l'éther
Description	Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou incolores
Identification	
Épreuve de recherche de ribose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate organique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 8,5
Spectrométrie	Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 250 nm
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 28,5 % (méthode de Karl Fischer)
Autres nucléotides	Indétectables par chromatographie sur couche mince
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 632 INOSINATE DIPOTASSIQUE

Synonymes	Inosinate de potassium, 5'-inosinate potassique
Définition	
EINECS	243-652-3
Nom chimique	Inosine-5'-monophosphate dipotassique
Formule chimique	$C_{10}H_{11}K_2N_4O_8P$
Poids moléculaire	424,39
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol.
Description	Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou incolores
Identification	
Épreuve de recherche de ribose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate organique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 8,5 (solution à 5 %)
Spectrométrie	Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 250 nm
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 10,0 % (méthode de Karl Fischer)
Autres nucléotides	Indétectables par chromatographie sur couche mince
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 633 INOSINATE DE CALCIUM

Synonymes	5'-inosinate de calcium
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Inosine-5'-monophosphate calcique
Formule chimique	$C_{10}H_{11}CaN_4O_8P \cdot nH_2O$
Poids moléculaire	386,19 (anhydre)
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base anhydre
Solubilité	Modérément soluble dans l'eau
Description	Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou incolores
Identification	
Épreuve de recherche de ribose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate organique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 8,0 (solution à 0,05 %)
Spectrométrie	Absorption maximale d'une solution de 20 mg/l dans 0,01N HCl à 250 nm
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 23,0 % (méthode de Karl Fischer)
Autres nucléotides	Indétectables par chromatographie sur couche mince
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 634 5'-RIBONUCLÉOTIDE CALCIQUE

Synonymes	
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Le 5'-ribonucléotide calcique est essentiellement un mélange d'inosine-5'-monophosphate calcique et de guanosine-5'-monophosphate calcique
Formule chimique	$C_{10}H_{11}N_4CaO_8P \cdot nH_2O$ $C_{10}H_{12}N_5CaO_8P \cdot nH_2O$
Poids moléculaire	
Composition	Pour les deux principaux constituants: pas moins de 97,0 %; pour chaque constituant: pas moins de 47,0 % et pas plus de 53 %, dans chaque cas sur la base anhydre
Solubilité	Modérément soluble dans l'eau
Description	Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Épreuve de recherche de ribose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate organique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de calcium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 8,0 (solution à 0,05 %)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 23,0 % (méthode de Karl Fischer)
Autres nucléotides	Indétectables par chromatographie sur couche mince
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 635 5'-RIBONUCLÉOTIDE DISODIQUE

Synonymes	Ribonucléotide-5' de sodium
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Le 5'-ribonucléotide disodique est essentiellement un mélange d'inosine-5'-monophosphate disodique et de guanosine-5'-monophosphate disodique
Formule chimique	$C_{10}H_{11}N_4O_8P \cdot nH_2O$ $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$
Poids moléculaire	
Composition	Pour les deux principaux constituants: pas moins de 97,0 %; pour chaque constituant: pas moins de 47,0 % et pas plus de 53 %, dans chaque cas sur la base anhydre
Solubilité	Soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol et pratiquement insoluble dans l'éther
Description	Cristaux ou poudre inodores de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Épreuve de recherche de ribose	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de phosphate organique	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
pH	Entre 7,0 et 8,5 (solution à 5 %)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 26,0 % (méthode de Karl Fischer)
Autres nucléotides	Indétectables par chromatographie sur couche mince
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 640 GLYCINE ET SON SEL DE SODIUM

I) GLYCINE

Synonymes	Acide aminoacétique, glyco-colle
Définition	
EINECS	200-272-2
Nom chimique	Acide aminoacétique
Formule chimique	$C_2H_5NO_2$
Poids moléculaire	75,07
Composition	Pas moins de 98,5 % sur la base anhydre
Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche d'acide aminé	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,2 % (105 °C, 3 heures)
Résidu de calcination	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

II) GLYCINATE DE SODIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	227-842-3
Nom chimique	Glycinate de sodium
Formule chimique	$C_2H_5NO_2 Na$
Poids moléculaire	98
Composition	Pas moins de 98,5 % sur la base anhydre
Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche
Identification	
Épreuve de recherche d'acide aminé	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sodium	Satisfait à l'essai
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,2 % (105 °C, 3 heures)
Résidu de calcination	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 641 L-LEUCINE

Synonymes	Acide 2-aminoisobutyrique; acide L-2-amino-4-méthylvalérique; acide alpha-aminoisocaproïque; acide amino-2(S) méthyl-4-pentanoïque; L-leu
Définition	
Einecs	200-522-0
Numéro CAS	61-90-5
Nom chimique	L-leucine; acide L-2-amino-4-méthylpentanoïque
Formule chimique	$C_6H_{13}NO_2$
Poids moléculaire	131,17
Composition	Pas moins de 98,5 % et pas plus de 101,0 % sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline blanche ou presque blanche ou paillettes brillantes
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, dans l'acide acétique, dans le chlorure d'hydrogène (HCl) dilué ainsi que dans les hydroxydes et carbonates alcalins; peu soluble dans l'éthanol.
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 14,5° et + 16,5° [solution à 4 % (base anhydre) dans 6N HCl]
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (100 ± 105 °C)
Cendres sulfuriques	Pas plus de 0,1 %
Chlorures	Pas plus de 200 mg/kg
Sulfates	Pas plus de 300 mg/kg
Ammonium	Pas plus de 200 mg/kg
Fer	Pas plus de 10 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 650 ACÉTATE DE ZINC

Synonymes	Acide acétique, sel de zinc, dihydrate
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Acétate de zinc dihydraté
Formule chimique	$C_4H_6O_4 Zn \cdot 2H_2O$
Poids moléculaire	219,51
Composition	Pas moins de 98 % et pas plus de 102 % de $C_4H_6O_4 Zn \cdot 2H_2O$
Description	Cristaux incolores ou fine poudre blanc cassé
Identification	
Épreuve de recherche d'acétate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de zinc	Satisfait à l'essai
pH	Entre 6,0 et 8,0 (solution à 5 %)
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,005 %
Chlorures	Pas plus de 50 mg/kg
Sulfates	Pas plus de 100 mg/kg
Alcalins et terres alcalines	Pas plus de 0,2 %
Impuretés organiques volatiles	Satisfait à l'essai
Fer	Pas plus de 50 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 20 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 5 mg/kg

E 900 DIMÉTHYLPOLYSILOXANE

Synonymes	Polydiméthylsiloxane, fluide de silicones, huile de silicones, diméthylsilicone
Définition	Le diméthylpolysiloxane est un mélange de polymères de siloxane linéaires totalement méthylés contenant des unités de répétition de formule $(\text{CH}_3)_2\text{SiO}$ et stabilisés à l'extrémité par des unités bloquantes triméthylsiloxy de formule $(\text{CH}_3)_3\text{SiO}$.
EINECS	
Nom chimique	Siloxanes et silicones, diméthyle
Formule chimique	$(\text{CH}_3)_3\text{-Si-[O-Si}(\text{CH}_3)_2]_n\text{-O-Si}(\text{CH}_3)_3$
Poids moléculaire	
Composition	Silicium total: pas moins de 37,3 % et pas plus de 38,5 %
Description	Liquide visqueux clair et incolore
Identification	
Densité (25 °C/25 °C)	Entre 0,964 et 0,977
Indice de réfraction	$[n]_D^{25}$ entre 1,400 et 1,405
Spectre d'absorption des infrarouges	Le spectre d'absorption des infrarouges d'un film liquide de l'échantillon entre deux plaques de chlorure de sodium présente des maxima relatifs à des longueurs d'ondes semblables à celles du spectre de référence obtenu à l'aide d'un étalon de référence du diméthylpolysiloxane.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (150 °C, 4 heures)
Viscosité	Pas moins de $1,00 \cdot 10^{-4} \text{ m}^2 \text{ s}^{-1}$ à 25 °C
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 901 CIRE D'ABEILLE, BLANCHE ET JAUNE

Synonymes	Cire blanche, cire jaune
Définition	La cire jaune d'abeille est la cire obtenue en fondant les parois des rayons de miel réalisés par l'abeille commune, <i>Apis mellifera</i> L., en utilisant de l'eau chaude et en éliminant les matières étrangères. La cire blanche est obtenue en décolorant la cire jaune.
EINECS	232-383-7
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Fragments ou plaques de couleur blanc jaunâtre (cire blanche) ou jaunâtre à brun grisâtre (cire jaune), présentant une cassure au grain fin et non cristalline et dégageant une agréable odeur de miel
Identification	
Intervalle de fusion	Entre 62 °C et 65 °C
Densité	Environ 0,96
Solubilité	Insoluble dans l'eau, modérément soluble dans l'alcool et très soluble dans le chloroforme et l'éther
Pureté	
Indice d'acidité	Pas moins de 17 et pas plus de 24
Indice de saponification	87-104
Indice de peroxyde	Pas plus de 5
Glycérol et autres polyalcools	Pas plus de 0,5 % (exprimés en glycérol)
Cérésine, paraffines et certaines autres cires	Introduire 3,0 g de l'échantillon dans une fiole de 100 ml, ajouter 30 ml d'une solution à 4 % m/v d'hydroxyde de potassium dans de l'éthanol exempt d'aldéhydes et maintenir à ébullition douce sous réfrigérant à reflux pendant 2 heures. Retirer le réfrigérant et introduire immédiatement un thermomètre. Placer la fiole dans de l'eau à 80 °C et laisser refroidir en faisant constamment tourner la solution. Il ne se forme aucun précipité tant que la température n'atteint pas 65 °C, mais la solution peut être opalescente.
Graisses, cire japonaise, résines et savons	Porter 1 g de l'échantillon à ébullition pendant 30 minutes dans 35 ml d'une solution à 1:7 d'hydroxyde de sodium, maintenir le volume par apport occasionnel d'eau et refroidir le mélange. Il y a séparation de la cire, le liquide restant limpide. Filtrer le mélange froid et acidifier le filtrat à l'acide chlorhydrique. Aucun précipité n'apparaît.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 902 CIRE DE CANDELILLA

Synonymes	
Définition	La cire de candelilla est une cire purifiée obtenue à partir des feuilles de la plante candelilla, <i>Euphorbia antisiphilitica</i>
EINECS	232-347-0
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Cire dure de couleur brun jaunâtre, opaque à translucide
Identification	
Densité	Environ 0,98
Intervalle de fusion	Entre 68,5 °C et 72,5 °C
Solubilité	Insoluble dans l'eau, soluble dans le chloroforme et le toluène

Pureté	
Indice d'acidité	Pas moins de 12 et pas plus de 22
Indice de saponification	Pas moins de 43 et pas plus de 65
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 903 CIRE DE CARNAUBA

Synonymes	
Définition	La cire de carnauba est une cire purifiée obtenue à partir des bourgeons foliaires et des feuilles du palmier à cire brésilien, <i>Copernicia cerifera</i>
EINECS	232-399-4
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre ou paillettes ou solide dur et friable présentant une cassure résineuse, de couleur brun clair à jaune pâle
Identification	
Densité	Environ 0,997
Intervalle de fusion	Entre 82 °C et 86 °C
Solubilité	Insoluble dans l'eau, partiellement soluble dans l'éthanol en ébullition et soluble dans le chloroforme et l'éther diéthylique
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,25 %
Indice d'acidité	Pas moins de 2 et pas plus de 7
Indice d'ester	Pas moins de 71 et pas plus de 88
Matières insaponifiables	Pas moins de 50 % et pas plus de 55 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 904 SHELLAC

Synonymes	
Définition	Le shellac est le «lac» — la sécrétion résineuse de l'insecte <i>Laccifer (Tachardia) lacca</i> Kerr (famille des <i>Coccidae</i>) — qui est purifié et blanchi.
EINECS	232-549-9
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Gomme laque blanchie — résine granuleuse amorphe, de couleur blanc cassé Gomme laque décolorée blanchie — résine granuleuse amorphe, de couleur jaune clair
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau; facilement soluble (bien que très lentement) dans l'alcool; légèrement soluble dans l'acétone
Indice d'acidité	Entre 60 et 89
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 6,0 % (40 °C, 15 heures, sur gel de silice)
Résines	Néant
Cire	Gomme laque blanchie: pas plus de 5,5 % Gomme laque décolorée blanchie: pas plus de 0,2 %
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 905 CIRE MICROCRISTALLINE

Synonymes	
Définition	Mélange raffiné d'hydrocarbures saturés solides, obtenu à partir du pétrole ou de matières synthétiques
Description	Cire inodore de couleur blanche à ambre
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol
Indice de réfraction	$[n]_D^{100}$ 1,434-1,448 Ou $[n]_D^{120}$ 1,426-1,440
Pureté	
Poids moléculaire	Pas moins de 500 en moyenne
Viscosité	Pas moins de $1,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2 \text{ s}^{-1}$ à 100 °C Ou: pas moins de $0,8 \times 10^{-5} \text{ m}^2 \text{ s}^{-1}$ à 120 °C s'il y a solidification à 100 °C.
Résidu de calcination	Pas plus de 0,1 %
Nombre de carbones au point de distillation à 5 %	Pas plus de 5 % de molécules à nombre de carbones inférieur à 25
Couleur	Satisfait à l'essai

Soufre	Pas plus de 0,4 % en masse
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 3 mg/kg
Composés polycycliques aromatiques	Benzo(a)pyrène: pas plus de 50 µg/kg

E 907 POLY-1-DÉCÈNE HYDROGÉNÉ

Synonymes	Polydéc-1-ène hydrogéné, poly-alpha-oléfine hydrogénée
Définition	
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	$C_{10n}H_{20n+2}$ où $n = 3 - 6$
Poids moléculaire	560 (moyenne)
Composition	Pas moins de 98,5 % de poly-1-décène hydrogéné, présentant la distribution oligomérique suivante: C ₃₀ : 13 – 37 % C ₄₀ : 35 – 70 % C ₅₀ : 9 – 25 % C ₆₀ : 1 – 7 %
Description	
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau; légèrement soluble dans l'éthanol; soluble dans le toluène
Combustion	La combustion produit une flamme brillante et une odeur caractéristique semblable à celle de la paraffine
Viscosité	Entre $5,7 \times 10^{-6}$ et $6,1 \times 10^{-6} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ à 100 °C
Pureté	
Composés à nombre de carbones inférieur à 30	Pas plus de 1,5 %
Matières facilement carbonisables	Après avoir été remué pendant dix minutes dans un bain d'eau bouillante, un tube d'acide sulfurique contenant un échantillon de 5 grammes de poly-1-décène hydrogéné n'est pas plus sombre qu'une couleur paille très légère.
Nickel	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 914 CIRE DE POLYÉTHYLÈNE OXYDÉE

Synonymes	
Définition	Produits de réaction polaire provenant de l'oxydation modérée du polyéthylène
EINECS	
Nom chimique	Polyéthylène oxydé
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Paillettes, poudre, granules ou pastilles de couleur presque blanche
Identification	
Densité	Entre 0,92 et 1,05 (à 20 °C)
Point de goutte	Supérieur à 95 °C
Pureté	
Indice d'acidité	Pas plus de 70
Viscosité	Pas moins de $8,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ à 120 °C
Autres types de cire	Indétectables (par analyse calorimétrique à compensation de puissance et/ou spectroscopie infrarouge)
Oxygène	Pas plus de 9,5 %
Chrome	Pas plus de 5 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 920 L-CYSTÉINE

Synonymes	
Définition	Hydrochlorure ou hydrochlorure monohydraté de L-cystéine. Les cheveux humains ne peuvent pas être utilisés comme source pour cette substance.
EINECS	200-157-7 (anhydre)
Nom chimique	
Formule chimique	$C_3H_7NO_2S \cdot HCl \cdot nH_2O$ (où $n = 0$ ou 1)
Poids moléculaire	157,62 (anhydre)
Composition	Pas moins de 98,0 % et pas plus de 101,5 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche ou cristaux incolores
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau et dans l'éthanol
Intervalle de fusion	La forme anhydre fond à environ 175 °C.
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$: entre + 5,0° et + 8,0° ou $[\alpha]_D^{25}$: entre + 4,9° et + 7,9°
Pureté	
Perte à la dessiccation	Entre 8,0 et 12,0 %

	Pas plus de 2,0 % (forme anhydre)
Résidu de calcination	Pas plus de 0,1 %
Ion d'ammonium	Pas plus de 200 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 1,5 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg

E 927b CARBAMIDE

Synonymes	Urée
Définition	
EINECS	200-315-5
Nom chimique	
Formule chimique	CH ₄ N ₂ O
Poids moléculaire	60,06
Composition	Pas moins de 99,0 % sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline prismatique incolore à blanche ou petites pastilles blanches
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau Soluble dans l'éthanol
Épreuve de précipitation à l'acide nitrique	Satisfait à l'essai s'il se forme un précipité blanc, cristallin
Réaction de coloration	Satisfait à l'essai si une coloration violet rougeâtre apparaît
Intervalle de fusion	Entre 132 °C et 135 °C
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1,0 % (105 °C, 1 heure)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Matières insolubles dans l'éthanol	Pas plus de 0,04 %
Alcalinité	Satisfait à l'essai
Ion d'ammonium	Pas plus de 500 mg/kg
Biuret	Pas plus de 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 938 ARGON

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-147-0
Nom chimique	Argon
Formule chimique	Ar
Masse atomique	40
Composition	Pas moins de 99 %
Description	Gaz incolore, inodore, ininflammable
Identification	
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,05 %
Méthane et autres hydrocarbures	Pas plus de 100 µl/l (exprimés en méthane)

E 939 HÉLIUM

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-168-5
Nom chimique	Hélium
Formule chimique	He
Masse atomique	4
Composition	Pas moins de 99 %
Description	Gaz incolore, inodore, ininflammable
Identification	
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,05 %
Méthane et autres hydrocarbures	Pas plus de 100 µl/l (exprimés en méthane)

E 941 AZOTE

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-783-9
Nom chimique	Azote
Formule chimique	N ₂
Poids moléculaire	28

Composition	Pas moins de 99 %
Description	Gaz incolore, inodore, ininflammable
Identification	
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,05 %
Monoxyde de carbone	Pas plus de 10 µl/l
Méthane et autres hydrocarbures	Pas plus de 100 µl/l (exprimés en méthane)
Dioxyde d'azote et monoxyde d'azote	Pas plus de 10 µl/l
Oxygène	Pas plus de 1 %

E 942 PROTOXYDE D'AZOTE

Synonymes	
Définition	
EINECS	233-032-0
Nom chimique	Protoxyde d'azote
Formule chimique	N ₂ O
Poids moléculaire	44
Composition	Pas moins de 99 %
Description	Gaz incolore, ininflammable, à l'odeur douceâtre
Identification	
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,05 %
Monoxyde de carbone	Pas plus de 30 µl/l
Dioxyde d'azote et monoxyde d'azote	Pas plus de 10 µl/l

E 943a BUTANE

Synonymes	n-Butane
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Butane
Formule chimique	CH ₃ CH ₂ CH ₂ CH ₃
Poids moléculaire	58,12
Composition	Pas moins de 96 %
Description	Gaz ou liquide incolore présentant une odeur douce caractéristique
Identification	
Pression de vapeur	108,935 kPa à 20 °C
Pureté	
Méthane	Pas plus de 0,15 % v/v
Éthane	Pas plus de 0,5 % v/v
Propane	Pas plus de 1,5 % v/v
Isobutane	Pas plus de 3,0 % v/v
1,3-butadiène	Pas plus de 0,1 % v/v
Humidité	Pas plus de 0,005 %

E 943b ISOBUTANE

Synonymes	2-Méthylpropane
Définition	
EINECS	
Nom chimique	2-Méthylpropane
Formule chimique	(CH ₃) ₂ CH CH ₃
Poids moléculaire	58,12
Composition	Pas moins de 94 %
Description	Gaz ou liquide incolore présentant une odeur douce caractéristique
Identification	
Pression de vapeur	205,465 kPa à 20 °C
Pureté	
Méthane	Pas plus de 0,15 % v/v
Éthane	Pas plus de 0,5 % v/v
Propane	Pas plus de 2,0 % v/v
n-Butane	Pas plus de 4,0 % v/v
1,3-butadiène	Pas plus de 0,1 % v/v
Teneur en eau	Pas plus de 0,005 %

E 944 PROPANE

Synonymes	
Définition	
EINECS	

Nom chimique	Propane
Formule chimique	CH ₃ CH ₂ CH ₃
Poids moléculaire	44,09
Composition	Pas moins de 95 %
Description	Gaz ou liquide incolore présentant une odeur douce caractéristique
Identification	
Pression de vapeur	732,910 kPa à 20 °C
Pureté	
Méthane	Pas plus de 0,15 % v/v
Éthane	Pas plus de 1,5 % v/v
Isobutane	Pas plus de 2,0 % v/v
n-Butane	Pas plus de 1,0 % v/v
1,3-butadiène	Pas plus de 0,1 % v/v
Humidité	Pas plus de 0,005 %

E 948 OXYGÈNE

Synonymes	
Définition	
EINECS	231-956-9
Nom chimique	Oxygène
Formule chimique	O ₂
Poids moléculaire	32
Composition	Pas moins de 99 %
Description	Gaz incolore, inodore, ininflammable
Identification	
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,05 %
Méthane et autres hydrocarbures	Pas plus de 100 µl/l (exprimés en méthane)

E 949 HYDROGÈNE

Synonymes	
Définition	
EINECS	215-605-7
Nom chimique	Hydrogène
Formule chimique	H ₂
Poids moléculaire	2
Composition	Pas moins de 99,9 %
Description	Gaz incolore, inodore, hautement inflammable
Identification	
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,005 % v/v
Oxygène	Pas plus de 0,001 % v/v
Azote	Pas plus de 0,07 % v/v

E 950 ACÉSULFAME K

Synonymes	Acésulfame de potassium, sel de potassium de 2,2-dioxyde de 3,4-dihydro-6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4-one
Définition	
EINECS	259-715-3
Nom chimique	Sel de potassium de 2,2-dioxyde de 6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one
Formule chimique	C ₄ H ₄ KNO ₄ S
Poids moléculaire	201,24
Composition	Pas moins de 99 % de C ₄ H ₄ KNO ₄ S sur la base de la substance anhydre
Description	Poudre cristalline blanche inodore. Pouvoir sucrant environ 200 fois supérieur à celui du saccharose
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol
Absorption des ultraviolets	Absorption maximale d'une solution de 10 mg dans 1 000 ml d'eau à 227 ± 2 nm
Épreuve de recherche de potassium	Satisfait à l'essai (soumettre à l'épreuve le résidu obtenu par calcination de 2 g de la prise d'essai).
Épreuve de précipitation	Ajouter quelques gouttes d'une solution à 10 % de cobaltinitrite de sodium à une solution de 0,2 g de l'échantillon dans 2 ml d'acide acétique et 2 ml d'eau. Il se produit un précipité jaune.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1 % (105 °C, 2 heures)
Impuretés organiques	Satisfait à l'essai lorsque sont soumis à l'épreuve 20 mg/kg de composants actifs aux UV
Fluorures	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg

E 951 ASPARTAME

Synonymes	Ester méthylique d'aspartyl-phénylalanine
Définition	
EINECS	245-261-3
Nom chimique	Ester N-méthylique de N-L- α -aspartyl-L-phénylalanine Ester N-méthylique de l'acide 3-amino- N-(α -carbométhoxy-éthoxyphényl) succinamique
Formule chimique	$C_{14}H_{18}N_2O_5$
Poids moléculaire	294,31
Composition	Pas moins de 98 % et pas plus de 102 % de $C_{14}H_{18}N_2O_5$ sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline blanche inodore ayant une saveur sucrée. Pouvoir sucrant environ 200 fois supérieur à celui du saccharose
Identification	
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau et dans l'éthanol
pH	Entre 4,5 et 6,0 (solution à 1:125)
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$: entre + 14,5° et + 16,5° Déterminer dans une solution d'acide formique 15 N à 4 % dans un délai de 30 minutes suivant la préparation de l'échantillon.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 4,5 % (105 °C, 4 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 % (exprimé sur la base de la masse sèche)
Facteur de transmission	Le facteur de transmission d'une solution à 1 % dans de l'acide chlorhydrique 2 N, déterminé dans une cellule de 1 cm à 430 nm à l'aide d'un spectrophotomètre approprié en utilisant de l'acide chlorhydrique 2 N comme témoin, ne doit pas être inférieur à 0,95, ce qui équivaut à un coefficient d'absorption ne dépassant pas approximativement 0,022.
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Acide 5-benzyl-3,6-dioxo-2-pipérazineacétique	Pas plus de 1,5 % (exprimé sur la base de la masse sèche)

E 952 ACIDE CYCLAMIQUE ET SES SELS DE Na ET DE Ca

I) ACIDE CYCLAMIQUE

Synonymes	Acide cyclohexylsulfamique, cyclamate
Définition	
EINECS	202-898-1
Nom chimique	Acide cyclohexanesulfamique, acide cyclo- hexylaminosulfonique
Formule chimique	$C_6H_{13}NO_3S$
Poids moléculaire	179,24
Composition	L'acide cyclohexylsulfamique ne contient pas moins de 98 % et pas plus de l'équivalent de 102 % de $C_6H_{13}NO_3S$, calculés sur la base de la forme anhydre.
Description	Poudre cristalline blanche pratiquement incolore. Pouvoir sucrant environ 40 fois supérieur à celui du saccharose
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau et dans l'éthanol
Épreuve de précipitation	Acidifier une solution à 2 % à l'aide d'acide chlorhydrique, ajouter 1 ml d'une solution aqueuse approximativement molaire de chlorure de baryum et filtrer en cas de trouble ou de précipitation. À la solution limpide, ajouter 1 ml d'une solution de nitrite de sodium à 10 %. Un précipité blanc se forme.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1 % (105 °C, 1 heure)
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg (exprimé en sélénium, sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Cyclohexylamine	Pas plus de 10 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche)
Dicyclohexylamine	Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche)
Aniline	Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche)

II) CYCLAMATE DE SODIUM

Synonymes	Cyclamate, sel de sodium de l'acide cyclamique
Définition	
EINECS	205-348-9
Nom chimique	Cyclohexanesulfamate de sodium, cyclohexylsulfamate de sodium
Formule chimique	$C_6H_{12}NNaO_3S$ et pour la forme dihydrate $C_6H_{12}NNaO_3S \cdot 2H_2O$
Poids moléculaire	201,22 calculée sur la base anhydre 237,22 calculée sur la base de la forme hydratée
Composition	Pas moins de 98 % et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche Dihydrate: pas moins de 84 % sur la base de la matière sèche
Description	Cristaux ou poudre cristalline inodores, de couleur blanche. Pouvoir sucrant environ 30 fois supérieur à celui du saccharose
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1 % (105 °C, 1 heure) Dihydrate: pas plus de 15,2 % (105 °C, 2 heures)

Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg (exprimé en sélénium, sur la base de la masse sèche)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche)
Cyclohexylamine	Pas plus de 10 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche)
Dicyclohexylamine	Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche)
Aniline	Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche)

III) CYCLAMATE DE CALCIUM

Synonymes	Cyclamate, sel de calcium de l'acide cyclamique
Définition	
EINECS	205-349-4
Nom chimique	Cyclohexanesulfamate de calcium, cyclohexylsulfamate de calcium
Formule chimique	$C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$
Poids moléculaire	432,57
Composition	Pas moins de 98 % et pas plus de 101 % sur la base de la matière sèche
Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche Pouvoir sucrant environ 30 fois supérieur à celui du saccharose
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1 % (105 °C, 1 heure) Dihydrate: pas plus de 8,5 % (140 °C, 4 heures)
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg (exprimé en sélénium, sur la base de la masse sèche)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Cyclohexylamine	Pas plus de 10 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche)
Dicyclohexylamine	Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche)
Aniline	Pas plus de 1 mg/kg (exprimée sur la base de la masse sèche)

E 953 ISOMALT

Synonymes	Isomaltulose hydrogéné
Définition	Produit fabriqué par conversion enzymatique de saccharose à l'aide de cellules non viables de <i>Protaminobacter rubrum</i> , suivie d'une hydrogénation catalytique
EINECS	
Nom chimique	L'isomalt est un mélange de monosaccharides et de disaccharides hydrogénés dont les principaux composants sont les disaccharides: 6-O- α -D-glucopyranosyl-D-sorbitol (1,6-GPS) et dihydrate de 1-O- α -D-glucopyranosyl-D-mannitol (1,1-GPM)
Formule chimique	6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-sorbitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$ 1-O- α -D-Glucopyranosyl-D-mannitol dihydraté: $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$
Poids moléculaire	6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-sorbitol: 344,3 1-O- α -D-Glucopyranosyl-D-mannitol dihydraté: 380,3
Composition	Pas moins de 98 % de monosaccharides et disaccharides hydrogénés et pas moins de 86 % du mélange de 6-O- α -D-glucopyranosyl-D-sorbitol et de dihydrate de 1-O- α -D-glucopyranosyl-D-mannitol, déterminés sur la base anhydre
Description	Masse cristalline blanche, légèrement hygroscopique, inodore ou solution aqueuse d'une concentration minimale de 60 %
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol
Chromatographie liquide à haute performance	La comparaison avec l'étalon témoin d'isomalt approprié révèle que les deux principaux pics du chromatogramme de la solution d'essai présentent un temps de rétention similaire à ceux des deux principaux pics du chromatogramme obtenu avec la solution témoin.
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 7 % pour un produit solide (méthode de Karl Fischer)
Conductivité	Pas plus de 20 μ S/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C
D-Mannitol	Pas plus de 3 %
D-Sorbitol	Pas plus de 6 %
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 % (exprimés en glucose, sur la base de la masse sèche)
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)

E 954 SACCHARINE ET SES SELS DE Na, K ET Ca

I) SACCHARINE

Synonymes	
Définition	
EINECS	201-321-0
Nom chimique	1,1-dioxyde de 3-oxo-2,3 dihydrobenzo isothiazole
Formule chimique	$C_7H_5NO_2S$
Poids moléculaire	183,18
Composition	Pas moins de 99 % et pas plus de 101 % de $C_7H_5NO_2S$ sur la base anhydre
Description	Cristaux ou poudre cristalline de couleur blanche, inodores ou présentant une odeur légèrement

	aromatique. Pouvoir sucrant environ 300 à 500 fois supérieur à celui du saccharose
Identification	
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau, soluble en solution basique, modérément soluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 1 % (105 °C, 2 heures)
Intervalle de fusion	Entre 226 et 230 °C
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 % (exprimées sur la base de la masse sèche)
Acides benzoïque et salicylique	Ajouter à 10 ml d'une solution 1:20, préalablement acidifiée à l'aide de cinq gouttes d'acide acétique, trois gouttes d'une solution aqueuse approximativement molaire de chlorure ferrique. Ne précipite ni ne vire au violet.
<i>o</i> -Toluènesulfonamide	Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
<i>p</i> -Toluènesulfonamide	Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
<i>p</i> -Sulfonamide de benzoate	Pas plus de 25 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Matières facilement carbonisables	Néant
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)

II) SACCHARINATE DE SODIUM

Synonymes	Saccharine, sel de sodium de la saccharine
Définition	
EINECS	204-886-1
Nom chimique	<i>o</i> -Benzosulfimide de sodium, sel de sodium du 2,3-dihydro-3-oxobenzisulfonazole, oxobenzisulfonazole, sel de sodium dihydraté du 1,1-dioxyde de 1,2-benzisothiazoline-3-one
Formule chimique	C ₇ H ₄ NNaO ₃ S·2H ₂ O
Poids moléculaire	241,19
Composition	Pas moins de 99 % et pas plus de 101 % de C ₇ H ₄ NNaO ₃ S sur la base anhydre
Description	Cristaux blancs ou poudre cristalline blanche efflorescente, inodore ou ayant une faible odeur. Pouvoir sucrant environ 300 à 500 fois supérieur à celui du saccharose en solution diluée
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15 % (120 °C, 4 heures)
Acides benzoïque et salicylique	Ajouter à 10 ml d'une solution 1:20, préalablement acidifiée à l'aide de cinq gouttes d'acide acétique, trois gouttes d'une solution aqueuse approximativement molaire de chlorure ferrique. Ne précipite ni ne vire au violet.
<i>o</i> -Toluènesulfonamide	Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
<i>p</i> -Toluènesulfonamide	Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
<i>p</i> -Sulfonamide de benzoate	Pas plus de 25 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Matières facilement carbonisables	Néant
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)

III) SACCHARINATE DE CALCIUM

Synonymes	Saccharine, sel de calcium de la saccharine
Définition	
Nom chimique	<i>o</i> -Benzosulfimide de calcium, sel de calcium du 2,3-dihydro-3-oxobenzisulfonazole, sel de calcium hydraté (2:7) du 1,1-dioxyde de 1,2-benzisothiazoline-3-one
EINECS	229-349-9
Formule chimique	C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ ·3½H ₂ O
Poids moléculaire	467,48
Composition	Pas moins de 95 % de C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ sur la base anhydre
Description	Cristaux blancs ou poudre cristalline blanche, inodore ou ayant une faible odeur. Pouvoir sucrant environ 300 à 500 fois supérieur à celui du saccharose en solution diluée
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, soluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 13,5 % (120 °C, 4 heures)
Acides benzoïque et salicylique	Ajouter à 10 ml d'une solution 1:20, préalablement acidifiée à l'aide de cinq gouttes d'acide acétique, trois gouttes d'une solution aqueuse approximativement molaire de chlorure ferrique. Ne précipite ni ne vire au violet.
<i>o</i> -Toluènesulfonamide	Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
<i>p</i> -Toluènesulfonamide	Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
<i>p</i> -Sulfonamide de benzoate	Pas plus de 25 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Matières facilement carbonisables	Néant
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)

IV) SACCHARINATE DE POTASSIUM

Synonymes	Saccharine, sel de potassium de la saccharine
Définition	
EINECS	
Nom chimique	<i>o</i> -Benzosulfimide de potassium, sel de potassium du 2,3-dihydro-3-oxobenzisulfonazole, sel de

	sodium monohydraté du 1,1-dioxyde de 1,2-benzisothiazoline-3-one
Formule chimique	C ₇ H ₄ KNO ₃ S·H ₂ O
Poids moléculaire	239,77
Composition	Pas moins de 99 % et pas plus de 101 % de C ₇ H ₄ KNO ₃ S sur la base anhydre
Description	Cristaux blancs ou poudre cristalline blanche, inodore ou dégageant une légère odeur, ayant une saveur sucrée prononcée, même en solution très diluée. Pouvoir sucrant environ 300 à 500 fois supérieur à celui du saccharose
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 8 % (120 °C, 4 heures)
Acides benzoïque et salicylique	Ajouter à 10 ml d'une solution 1:20, préalablement acidifiée à l'aide de cinq gouttes d'acide acétique, trois gouttes d'une solution aqueuse approximativement molaire de chlorure ferrique. Ne précipite ni ne vire au violet.
<i>o</i> -Toluènesulfonamide	Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
<i>p</i> -Toluènesulfonamide	Pas plus de 10 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
<i>p</i> -Sulfonamide de benzoate	Pas plus de 25 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Matières facilement carbonisables	Néant
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Sélénium	Pas plus de 30 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)

E 955 SUCRALOSE

Synonymes	4,1',6'-Trichlorogalactosaccharose
Définition	
EINECS	259-952-2
Nom chimique	1,6-Dichloro-1,6-didésoxy-β-D-fructofuranosyl-4-chloro-4-désoxy-α-D-galactopyranoside
Formule chimique	C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈
Poids moléculaire	397,64
Composition	Pas moins de 98 % et pas plus de 102 % de C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈ sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline blanche à blanc cassé, pratiquement inodore
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, le méthanol et l'éthanol. Légèrement soluble dans l'acétate d'éthyle
Spectre d'absorption des infrarouges	Le spectre infrarouge d'une dispersion de l'échantillon dans du bromure de potassium présente des maxima relatifs à des nombres d'ondes semblables à ceux du spectre de référence obtenu à l'aide d'un étalon de référence du sucralose.
Chromatographie sur couche mince	La tache principale de la solution d'essai a la même valeur R _f que la tache principale de la solution titrée A servant de référence d'essai pour les autres disaccharides chlorés. Cette solution titrée est obtenue par la dissolution de 1,0 g d'un étalon de référence de sucralose dans 10 ml de méthanol.
Pouvoir rotatoire spécifique	[α] _D ²⁰ + 84,0° à + 87,5°, calculé sur la base anhydre (solution à 10 % m/v)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 2,0 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,7 %
Autres disaccharides chlorés	Pas plus de 0,5 %
Monosaccharides chlorés	Pas plus de 0,1 %
Oxyde de triphénylphosphine	Pas plus de 150 mg/kg
Méthanol	Pas plus de 0,1 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 957 THAUMATINE

Synonymes	
Définition	
EINECS	258-822-2
Nom chimique	La thaumatine est produite par extraction aqueuse (pH 2,5-4) de l'arille du fruit de souches de <i>Thaumatococcus daniellii</i> (Benth) et est composée essentiellement des protéines thaumatine I et thaumatine II ainsi que de faibles quantités d'éléments végétaux provenant de la matière première.
Formule chimique	Polypeptide constitué de 207 acides aminés
Poids moléculaire	Thaumatine I 22209 Thaumatine II 22293
Composition	Pas moins de 15,1 % d'azote sur la base de la matière sèche, ce qui correspond à pas moins de 93 % de protéines (N × 6,2).
Description	Poudre inodore de couleur crème. Pouvoir sucrant environ 2 000 à 3 000 fois supérieur à celui du saccharose
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau, insoluble dans l'acétone
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 9 % (105 °C, à masse constante)
Hydrates de carbone	Pas plus de 3 % (exprimés sur la base de la masse sèche)
Cendres sulfatées	Pas plus de 2 % (exprimées sur la base de la masse sèche)
Aluminium	Pas plus de 100 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)

Critères microbiologiques	
Comptage des microbes aérobies totaux	Pas plus de 1 000 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g

E 959 DIHYDROCHALCONE DE NÉOHESPÉRIDINE

Synonymes	Néohespéridine dihydrochalcone, NHDC, hespétine, dihydrochalcone-4'- β -néohespéridoside, néohespéridine DC
Définition	Produit obtenu par hydrogénation catalytique de néohespéridine
EINECS	243-978-6
Nom chimique	2-O- α -L-rhamnopyranosyl-4'- β -D-glucopyranosyl dihydrochalcone d'hespétine
Formule chimique	C ₂₈ H ₃₆ O ₁₅
Poids moléculaire	612,6
Composition	Pas moins de 96 % sur la base de la matière sèche
Description	Poudre cristalline inodore, de couleur blanc cassé. Pouvoir sucrant environ 1 000 à 1 800 fois supérieur à celui du saccharose
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'eau froide, pratiquement insoluble dans l'éther et le benzène
Absorption maximale des ultraviolets	282 à 283 nm pour une solution de 2 mg dans 100 ml de méthanol
Coloration au réactif de Neu	Dissoudre environ 10 mg de néohespéridine DC dans 1 ml de méthanol et ajouter 1 ml d'une solution méthanolique à 1 % de 2-aminoéthyl-diphénylborate. Une coloration jaune vif apparaît.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 11 % (105 °C, 3 heures)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 % (exprimées sur la base de la masse sèche)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)

E 960a GLYCOSIDES DE STÉVIOL ISSUS DE STEVIA

Synonymes			
Définition	<p>Le processus de fabrication comprend deux phases principales: dans un premier temps, les feuilles du végétal <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni sont soumises à une extraction à l'eau puis l'extrait subit une purification préliminaire au moyen d'une chromatographie par échange d'ions afin d'obtenir un extrait primaire de glycosides de stéviol; les glycosides de stéviol sont alors recristallisés à partir de méthanol ou d'éthanol aqueux pour obtenir un produit fini constitué, à au moins 95 %, des onze glycosides de stéviol apparentés énoncés ci-dessous, dans n'importe quelles combinaisons et proportions.</p> <p>Des résidus des résines d'échange d'ions utilisées lors du processus de fabrication peuvent être présents dans l'additif. Plusieurs autres glycosides de stéviol apparentés pouvant être obtenus au terme du processus de production mais non présents naturellement dans le végétal <i>Stevia rebaudiana</i> ont été identifiés en faibles quantités (0,10 à 0,37 % m/m).</p>		
Nom chimique	<p>Stéviolbioside: acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque Rubusoside: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-β-D-glucopyranosyloxykaur-16-én-18-oïque Dulcoside A: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-α-L-rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque Stévioside: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque Rébaudioside A: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque Rébaudioside B: acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque Rébaudioside C: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-α-L-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque Rébaudioside D: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque Rébaudioside E: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque Rébaudioside F: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-xylofuranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque Rébaudioside M: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p>		
Formule moléculaire	Nom commun	Formule	Facteur de conversion
	Stéviol	C ₂₀ H ₃₀ O ₃	1,00
	Stéviolbioside	C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃	0,50
	Rubusoside	C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃	0,50
	Dulcoside A	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₇	0,40
	Stévioside	C ₃₈ H ₅₀ O ₁₈	0,40
	Rébaudioside A	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	0,33
	Rébaudioside B	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	0,40
	Rébaudioside C	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	0,34
	Rébaudioside D	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	0,29
	Rébaudioside E	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	0,33
	Rébaudioside F	C ₄₃ H ₆₈ O ₂₂	0,34
	Rébaudioside M	C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃	0,25

Poids moléculaire et numéro CAS	Nom commun	Numéro CAS	Poids moléculaire (g/mole)
	Stéviol		318,46
	Stéviolbioside	41093-60-1	642,73
	Rubusoside	64849-39-4	642,73
	Dulcoside A	64432-06-0	788,87
	Stévioside	57817-89-7	804,88
	Rébaudioside A	58543-16-1	967,01
	Rébaudioside B	58543-17-2	804,88
	Rébaudioside C	63550-99-2	951,02
	Rébaudioside D	63279-13-0	1 129,15
	Rébaudioside E	63279-14-1	967,01
	Rébaudioside F	438045-89-7	936,99
Rébaudioside M	1220616-44-3	1 291,30	
Composition	Pas moins de 95 % de stéviolbioside, rubusoside, dulcoside A, stévioside, rébaudiosides A, B, C, D, E, F et M sur la base de la matière sèche, dans n'importe quelles combinaisons et proportions		
Description	Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 200 à 350 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %)		
Identification			
Solubilité	Légèrement à facilement soluble dans l'eau		
pH	Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100)		
Pureté			
Cendres totales	Pas plus de 1 %		
Perte à la dessiccation	Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures)		
Solvants résiduels	Pas plus de 200 mg/kg de méthanol Pas plus de 5 000 mg/kg d'éthanol		
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg		
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg		

E 960c (i) RÉBAUDIOSIDE M PRODUIT PAR MODIFICATION ENZYMATIQUE DES GLYCOSIDES DE STÉVIOL ISSUS DE STEVIA

Synonymes			
Définition	<p>Le rébaudioside M est un glycoside de stéviol composé principalement de rébaudioside M, d'autres glycosides de stéviol tels que le rébaudioside A, le rébaudioside B, le rébaudioside D, le rébaudioside I et le stévioside pouvant être présents en faibles quantités.</p> <p>Le rébaudioside M est obtenu par bioconversion enzymatique de glycosides de stéviol purifiés (95 % de glycosides de stéviol) extraits de feuilles de la plante Stevia rebaudiana Bertoni, à l'aide d'UDP-glycosyl-transférase et de saccharose synthase produites par les levures génétiquement modifiées K. phaffii (anciennement Pichia pastoris) UGT-a et K. phaffii UGT-b qui facilitent la transformation du glucose du saccharose et de l'UDP-glucose en glycosides de stéviol par des liaisons glycosidiques.</p> <p>Après élimination des enzymes par séparation solide/liquide et traitement thermique, la purification comprend une concentration du rébaudioside M par adsorption de résine, puis une recristallisation du rébaudioside M pour obtenir un produit final contenant au moins 95 % de rébaudioside M. Les cellules viables des levures K. phaffii UGT-a et K. phaffii UGT-b et leur ADN ne sont pas détectés dans l'additif alimentaire.</p>		
Nom chimique	Rébaudioside M: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque		
Forme moléculaire	Nom commun	Formule	Facteur de conversion
	Rébaudioside M	C 56 H 90 O 33	0,25
Poids moléculaire et numéro CAS	Nom commun	Numéro CAS	Poids moléculaire (g/mol)
	Rébaudioside M	1220616-44-3	1 291,29
Dosage	Pas moins de 95 % de rébaudioside M sur la base de la matière sèche.		
Description	Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 200 à 350 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %)		
Identification			
Solubilité	Légèrement à facilement soluble dans l'eau		
pH	Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100)		
Pureté			
Cendres totales	Pas plus de 1 %		
Perte à la dessiccation	Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures)		
Solvant résiduel:	Pas plus de 5 000 mg/kg d'éthanol		
Arsenic	Pas plus de 0,015 mg/kg		
Plomb	Pas plus de 0,2 mg/kg		
Cadmium	Pas plus de 0,015 mg/kg		
Mercurure	Pas plus de 0,07 mg/kg		
Protéines résiduelles	Pas plus de 5 mg/kg		
Taille des particules	Pas moins de 74 µm [utilisation d'un tamis de 200 mesh pour une taille maximale des particules de 74 µm]		

E 960c (ii) RÉBAUDIOSIDE M PRODUIT PAR CONVERSION ENZYMATIQUE DE RÉBAUDIOSIDE A ISSU D'EXTRAITS HAUTEMENT PURIFIÉS DE FEUILLES DE STEVIA

Synonymes			
Définition	<p>Le rébaudioside M produit par conversion enzymatique de rébaudioside A issu d'extraits hautement purifiés de feuilles de <i>Stevia</i> est un glycoside de stéviol composé principalement de rébaudioside M et de quantités mineures d'autres glycosides de stéviol tels que le rébaudioside A et le rébaudioside D.</p> <p>Le rébaudioside M est produit par conversion enzymatique de rébaudioside A (un glycoside de stéviol) issu d'extraits hautement purifiés (95 % de glycosides de stéviol) obtenus à partir du végétal <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni à l'aide des enzymes UDP-glycosyl- transférase et saccharose synthase produites par les souches génétiquement modifiées d'<i>E. coli</i> pPM294, pFAF170 et pSK401 qui facilitent la transformation du glucose du saccharose et de l'UDP- glucose en glycosides de stéviol par des liaisons glycosidiques. Après élimination des enzymes par séparation solide/liquide et traitement thermique, la purification comprend une concentration du rébaudioside M par adsorption de résine et est suivie d'une recristallisation des glycosides de stéviol pour obtenir un produit final contenant au moins 95 % de rébaudioside M. Les cellules viables d'<i>E. coli</i> (pPM294, pFAF170 et pSK401) et leur ADN ne sont pas détectés dans l'additif alimentaire.</p>		
Nom chimique	Rébaudioside M: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque		
Forme moléculaire	Nom commun	Formule	Facteur de conversion
	Rébaudioside M	C 56 H 90 O 33	0,25
Poids moléculaire et numéro CAS	Nom commun	Numéro CAS	Poids moléculaire (g/mol)
	Rébaudioside M	1220616-44-3	1 291,29
Dosage	Pas moins de 95 % de rébaudioside M sur la base de la matière sèche.		
Description	Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 150 à 350 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %)		
Identification			
Solubilité	Légèrement à facilement soluble dans l'eau		
pH	Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100)		
Pureté			
Cendres totales	Pas plus de 1 %		
Perte à la dessiccation	Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures)		
Solvants résiduels	Pas plus de 5 000 mg/kg d'éthanol		
Arsenic	Pas plus de 0,015 mg/kg		
Plomb	Pas plus de 0,2 mg/kg		
Cadmium	Pas plus de 0,015 mg/kg		
Mercur	Pas plus de 0,07 mg/kg		
Protéines résiduelles	Pas plus de 5 mg/kg		
Taille des particules	Pas moins de 74 µm [utilisation d'un tamis de 200 mesh pour une taille maximale des particules de 74 µm]		

E 960c (iii) RÉBAUDIOSIDE D PRODUIT PAR CONVERSION ENZYMATIQUE DE RÉBAUDIOSIDE A ISSU D'EXTRAITS HAUTEMENT PURIFIÉS DE FEUILLES DE STEVIA

Synonymes			
Définition	<p>Le rébaudioside D produit par conversion enzymatique de rébaudioside A issu d'extraits hautement purifiés de feuilles de <i>Stevia</i> est un glycoside de stéviol composé principalement de rébaudioside D et de quantités mineures d'autres glycosides de stéviol tels que le rébaudioside A et le rébaudioside M.</p> <p>Le rébaudioside D est produit par conversion enzymatique de rébaudioside A (un glycoside de stéviol) issu d'extraits hautement purifiés (95 % de glycosides de stéviol) obtenus à partir du végétal <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni à l'aide des enzymes UDP-glycosyl- transférase et saccharose synthase produites par les souches génétiquement modifiées d'<i>E. coli</i> pPM294, pFAF170 et pSK401 qui facilitent la transformation du glucose du saccharose et de l'UDP- glucose en glycosides de stéviol par des liaisons glycosidiques. Après élimination des enzymes par séparation solide/liquide et traitement thermique, la purification comprend une concentration du rébaudioside D par adsorption de résine et est suivie d'une recristallisation du rébaudioside M pour obtenir un produit final contenant au moins 95 % de rébaudioside D et de rébaudioside A. Les cellules viables d'<i>E. coli</i> (pPM294, pFAF170 et pSK401) et leur ADN ne sont pas détectés dans l'additif alimentaire.</p>		
Nom chimique	<p>Rébaudioside D: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside A: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p>		
Forme moléculaire	Nom commun	Formule	Facteur de conversion
	Rébaudioside D	C 50 H 80 O 28	0,29
Poids moléculaire et numéro CAS	Nom commun	Numéro CAS	Poids moléculaire (g/mol)
	Rébaudioside D	63279-13-0	1 291,15
	Rébaudioside A	58543-16-1	967,01
Dosage	Pas moins de 95 % de rébaudioside M sur la base de la matière sèche.		
Description	Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 150 à 350 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %)		
Identification			
Solubilité	Légèrement à facilement soluble dans l'eau		

pH	Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100)
Pureté	
Cendres totales	Pas plus de 1 %
Perte à la dessiccation	Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures)
Solvants résiduels	Pas plus de 5 000 mg/kg d'éthanol
Arsenic	Pas plus de 0,015 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,2 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,015 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 0,07 mg/kg
Protéines résiduelles	Pas plus de 5 mg/kg
Taille des particules	Pas moins de 74 µm [utilisation d'un tamis de 200 mesh pour une taille maximale des particules de 74 µm]

E 960c (iv) RÉBAUDIOSIDE AM PRODUIT PAR CONVERSION ENZYMATIQUE DE STÉVIOSIDE ISSU D'EXTRAITS HAUTEMENT PURIFIÉS DE FEUILLES DE STEVIA

Synonymes			
Définition	<p>Le rébaudioside AM produit par conversion enzymatique de stéviocide issu d'extraits hautement purifiés de feuilles de <i>Stevia</i> est un glycoside de stéviol composé principalement de rébaudioside AM et de quantités mineures d'autres glycosides de stéviol tels que le stéviocide et le rébaudioside E.</p> <p>Le rébaudioside AM est produit par conversion enzymatique de stéviocide (un glycoside de stéviol) issu d'extraits hautement purifiés (95 % de glycosides de stéviol) obtenus à partir du végétal <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni à l'aide des enzymes UDP-glycosyl- transférase et saccharose synthase produites par les souches génétiquement modifiées d'<i>E. coli</i> pPM294, pFAF170 et pSK401 qui facilitent la transformation du glucose du saccharose et de l'UDP- glucose en glycosides de stéviol par des liaisons glycosidiques. Après élimination des enzymes par séparation solide/liquide et traitement thermique, la purification comprend une concentration du rébaudioside AM par adsorption de résine et est suivie d'une recristallisation du rébaudioside M pour obtenir un produit final contenant au moins 95 % de rébaudioside AM. Les cellules viables d'<i>E. coli</i> (pPM294, pFAF170 et pSK401) et leur ADN ne sont pas détectés dans l'additif alimentaire.</p>		
Nom chimique	Rébaudioside AM: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque		
Forme moléculaire	Nom commun	Formule	Facteur de conversion
	Rébaudioside AM	C 50 H 80 O 28	0,29
Poids moléculaire et numéro CAS	Nom commun	Numéro CAS	Poids moléculaire (g/mol)
	Rébaudioside AM	2222580-26-7	1 291,15
Dosage	Pas moins de 95 % de rébaudioside AM sur la base de la matière sèche.		
Description	Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 150 à 350 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %)		
Identification			
Solubilité	Légèrement à facilement soluble dans l'eau		
pH	Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100)		
Pureté			
Cendres totales	Pas plus de 1 %		
Perte à la dessiccation	Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures)		
Solvants résiduels	Pas plus de 5 000 mg/kg d'éthanol		
Arsenic	Pas plus de 0,015 mg/kg		
Plomb	Pas plus de 0,2 mg/kg		
Cadmium	Pas plus de 0,015 mg/kg		
Mercurure	Pas plus de 0,07 mg/kg		
Protéines résiduelles	Pas plus de 5 mg/kg		
Taille des particules	Pas moins de 74 µm [utilisation d'un tamis de 200 mesh pour une taille maximale des particules de 74 µm]		

E 961 NÉOTAME

Synonymes	Ester 1-méthylque de N-[N-(3,3-diméthylbutyl)-L-α-aspartyl]-L-phénylalanine Ester méthylque de N(3,3-diméthylbutyl)-L-aspartyl-L-phénylalanine
Définition	Le néotame est obtenu par la réaction, sous pression d'hydrogène, de l'aspartame et du 3,3-diméthyl-butyraldéhyde dans du méthanol en présence d'un catalyseur au palladium/carbone. Il est isolé et purifié par filtration, éventuellement à l'aide de diatomite. Après élimination du solvant par distillation, le néotame est lavé à l'eau, isolé par centrifugation et enfin séché sous vide.
N° CAS:	165450-17-9
Nom chimique	Ester 1-méthylque de N-[N-(3,3-diméthylbutyle)-L-α-aspartyl]-L-phénylalanine
Formule chimique	C ₂₀ H ₃₀ N ₂ O ₅
Poids moléculaire	378,47
Description	Poudre blanche à blanc cassé
Composition	Pas moins de 97,0 % sur la base de la matière sèche
Identification	
Solubilité	4,75 % (m/m) à 60 °C dans l'eau, soluble dans l'éthanol et l'acétate d'éthyle
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer, taille de l'échantillon 25 ± 5 mg)
pH	Entre 5,0 et 7,0 (solution aqueuse à 0,5 %)
Intervalle de fusion	Entre 81 °C et 84 °C
N-[(3,3-diméthylbutyl)-L-α-	Pas plus de 1,5 %

aspartyl]-L-phénylalanine	
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 962 SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME

Synonymes	Aspartame-acésulfame
Définition	Sel préparé en chauffant une solution à pH acide d'aspartame et d'acésulfame-K dans une proportion de 2:1 environ (m/m) et en laissant la cristallisation se produire. Le potassium et l'humidité sont éliminés. Le produit est plus stable que l'aspartame seul.
EINECS	
Nom chimique	Sel de 2,2-dioxyde de 6-méthyle-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one de l'acide L-phénylalaninyl-2-méthyle-L- α -aspartique
Formule chimique	C ₁₈ H ₂₃ O ₉ N ₃ S
Poids moléculaire	457,46
Composition	Entre 63,0 % et 66,0 % d'aspartame (sur la base de la matière sèche) et entre 34,0 % et 37,0 % d'acésulfame (forme acide sur la base de la matière sèche)
Description	Poudre blanche, inodore, cristalline
Identification	
Solubilité	Modérément soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol
Facteur de transmission	Le facteur de transmission d'une solution à 1 % dans de l'eau, déterminé dans une cellule de 1 cm à 430 nm à l'aide d'un spectrophotomètre approprié en utilisant de l'eau comme témoin, ne peut être inférieur à 0,95, ce qui équivaut à un coefficient d'absorption ne dépassant pas approximativement 0,022.
Pouvoir rotatoire spécifique	[α] _D ²⁰ entre + 14,5° et + 16,5° Déterminer à une concentration de 6,2 g dans 100 ml d'acide formique (15 N) dans un délai de trente minutes suivant la préparation de la solution. Diviser le pouvoir rotatoire spécifique obtenu par 0,646 pour compenser la teneur en aspartame du sel d'aspartame-acésulfame.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (105 °C, 4 heures)
Acide 5-benzyl-3,6-dioxo-2-pipérazineacétique	Pas plus de 0,5 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 964 SIROP DE POLYGLYCITOL

Synonymes	Hydrolysats d'amidon hydrogéné, sirop de glucose hydrogéné et polyglucitol.
Définition	Mélange composé principalement de maltitol et de sorbitol ainsi que de plus faibles quantités d'oligosaccharides et de polysaccharides hydrogénés et de maltotriitol. Il est produit par l'hydrogénation catalytique d'un mélange d'hydrolysats d'amidon composé de glucose, de maltose et de polymères de glucose supérieur, similaire au processus d'hydrogénation catalytique utilisé pour la fabrication du sirop de maltitol. Le sirop en résultant est dessalé par échange d'ions et concentré jusqu'au niveau désiré.
EINECS	
Nom chimique	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-Glucopyranosyl-1,4-D-glucitol
Formule chimique	Sorbitol: C ₆ H ₁₄ O ₆ Maltitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Poids moléculaire	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
Composition	Pas moins de 99 % de saccharides hydrogénés totaux sur la base anhydre, pas moins de 50 % de polyols de poids moléculaire plus élevé, pas plus de 50 % de maltitol et pas plus de 20 % de sorbitol sur la base anhydre.
Description	Liquide visqueux, limpide, incolore et inodore
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol
Épreuve de recherche de maltitol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sorbitol	Ajouter 7 ml de méthanol, 1 ml de benzaldéhyde et 1 ml d'acide chlorhydrique à 5 g de l'échantillon. Mélanger et agiter dans un agitateur mécanique jusqu'à apparition de cristaux. Filtrer et dissoudre les cristaux dans 20 ml d'eau bouillante contenant 1 g de carbonate acide de sodium. Filtrer les cristaux, rincer avec 5 ml d'un mélange méthanol/eau (à raison de 2 volumes de méthanol pour 1 volume d'eau) et sécher à l'air. Le point de fusion des cristaux du dérivé du monobenzylidène de sorbitol ainsi obtenus se situe entre 173 °C et 179 °C.
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 31 % (méthode de Karl Fischer)
Chlorures	Pas plus de 50 mg/kg
Sulfates	Pas plus de 100 mg/kg
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 %
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

E 965 MALTITOL

Synonymes	D-Maltitol, maltose hydrogéné
Définition	Le maltitol est obtenu par hydrogénation de D-maltose. Il se compose principalement de D-maltitol. Il peut contenir de faibles quantités de sorbitol et de polyalcools apparentés.
EINECS	209-567-0
Nom chimique	(α)-D-Glucopyranosyl-1,4-D-glucitol
Formule chimique	$C_{12}H_{24}O_{11}$
Poids moléculaire	344,3
Composition	Pas moins de 98 % de D-maltitol ($C_{12}H_{24}O_{11}$) sur la base anhydre.
Description	Poudre cristalline blanche
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol
Intervalle de fusion	Entre 148 et 151 °C
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 105,5° et + 108,5° (solution à 5 % m/v)
Pureté	
Aspect en solution aqueuse	La solution est limpide et incolore.
Teneur en eau	Pas plus de 1 % (méthode de Karl Fischer)
Conductivité	Pas plus de 20 μ S/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,1 % (exprimés en glucose sur une base anhydre)
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg (exprimé sur une base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur une base anhydre)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur une base anhydre)

E 966 LACTITOL

Synonymes	Lactite; lactositol; lactobiosite
Définition	Produit obtenu par hydrogénation catalytique de lactose
EINECS	209-566-5
Nom chimique	4-O- β -D-Galactopyranosyl-D-glucitol
Formule chimique	$C_{12}H_{24}O_{11}$
Poids moléculaire	344,3
Composition	Pas moins de 95 % sur la base de la matière sèche
Description	Poudre cristalline ou solution incolore. Les produits cristallins se présentent sous forme anhydre, monohydratée et dihydratée. Le nickel est utilisé comme catalyseur.
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau
Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ entre + 13° et + 16° calculé sur la base anhydre (solution aqueuse à 10 % m/v)
Pureté	
Teneur en eau	Produits cristallins: pas plus de 10,5 % (méthode de Karl Fischer)
Autres polyalcools	Pas plus de 2,5 % (sur la base anhydre)
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,2 % (exprimés en glucose, sur la base de la masse sèche)
Chlorures	Pas plus de 100 mg/kg (exprimés sur la base de la masse sèche)
Sulfates	Pas plus de 200 mg/kg (exprimés sur la base de la masse sèche)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 % (exprimées sur la base de la masse sèche)
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)

E 967 XYLITOL

Synonymes	Xylitol
Définition	Produit principalement constitué de D-xylitol. La fraction du produit qui n'est pas du D-xylitol contient des substances apparentées telles que du L-arabinitol, du galactitol, du mannitol ou du sorbitol.
EINECS	201-788-0
Nom chimique	D-xylitol
Formule chimique	$C_5H_{12}O_5$
Poids moléculaire	152,2
Composition	Pas moins de 98,5 % de xylitol sur la base anhydre
Description	Poudre cristalline blanche, pratiquement inodore
Identification	
Solubilité	Très soluble dans l'eau, modérément soluble dans l'éthanol
Intervalle de fusion	Entre 92 et 96 °C
pH	Entre 5 et 7 (solution à 10 % m/v)
Spectroscopie d'absorption des infrarouges	Comparaison avec une norme de référence, par exemple la pharmacopée européenne ou la pharmacopée des États-Unis.
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 1 % (méthode de Karl Fischer)
Conductivité	Pas plus de 20 μ S/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,2 % (exprimés en glucose, sur la base de la masse sèche)
Autres polyalcools	Pas plus de 1 % (exprimés sur la base de la masse sèche)
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg (exprimé sur la base de la masse sèche)

E 968 ÉRYTHRITOL

Synonymes	Méso-érythritol; tétrahydroxybutane; érythrite
Définition	Obtenu par la fermentation d'une source d'hydrates de carbone par des levures osmophiles de qualité alimentaire sûres et adaptées, comme <i>Moniliella pollinis</i> ou <i>Trichosporonoides megachilensis</i> , suivie d'une purification et d'un séchage.
EINECS	205-737-3
Nom chimique	1,2,3,4-Butanetetrol
Formule chimique	C ₄ H ₁₀ O ₄
Poids moléculaire	122,12
Composition	Pas moins de 99 % après séchage
Description	Cristaux blancs, inodores, non hygroscopiques et thermostables. Pouvoir sucrant d'environ 60 à 80 % de celui du saccharose.
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol, insoluble dans l'éther de diéthyle.
Intervalle de fusion	119-123 °C
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,2 % (70 °C, six heures, dans un dessiccateur sous vide)
Conductivité	Pas plus de 20 µS/cm (sur une solution à 20 % de matière sèche) à la température de 20 °C
Substances réductrices	Pas plus de 0,3 % (exprimées en D-glucose)
Ribitol et glycérol	Pas plus de 0,1 %
Plomb	Pas plus de 0,5 mg/kg

E 969 ADVANTAME

Synonymes	
Définition	L'advantame (ANS9801) est obtenu par un processus de synthèse chimique en trois étapes: production de l'intermédiaire principal de fabrication, le 3-hydroxy- 4-méthoxycinnamaldéhyde (HMCA), suivie d'une hydrogénation pour former du 3-(3-hydroxy-4-méthoxyphényl) propionaldéhyde (HMPA); dans l'étape finale, la solution de méthanol HMPA (filtrat) est combinée à de l'aspartame pour produire l'imine qui, à la suite d'une hydrogénation sélective, forme l'advantame. La solution est cristallisée et les cristaux bruts sont lavés. Le produit est recristallisé et les cristaux sont séparés, lavés et séchés.
N° CAS	714229-20-6
Nom chimique	N-[N-[3-(3-hydroxy-4-méthoxyphényl) propyl]-α-aspartyl]-L-phénylalanine 1-ester méthylique, monohydrate (IUPAC); L-phenylalanine, N-[3-(3-hydroxy-4-méthoxyphényl)propyl]-L-alpha-aspartyl-, 2-ester méthylique, monohydrate (CA)
Formule moléculaire	C ₂₄ H ₃₀ N ₂ O ₇ ·H ₂ O
Poids moléculaire	476,52 g/mol (monohydrate)
Composition	Pas moins de 97,0 % et pas plus de 102,0 % sur la base anhydre
Description	Poudre blanche à jaune
Identification	
Point de fusion	101,5 °C
Pureté	
N-[N-[3-(3-hydroxy-4-méthoxyphényl)propyl]-α-aspartyl]-L-phénylalanine (ANS9801-acide)	Pas plus de 1,0 %
Total des autres substances liées	Pas plus de 1,5 %
Solvants résiduels	Acétate d'isopropyle: pas plus de 2 000 mg/kg Acétate de méthyle: pas plus de 500 mg/kg Méthanol: pas plus de 500 mg/kg Propanol-2: pas plus de 500 mg/kg
Teneur en eau	Pas plus de 5,0 % (méthode de Karl Fischer)
Résidu de calcination	Pas plus de 0,2 %
Arsenic	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Palladium	Pas plus de 5,3 mg/kg
Platine	Pas plus de 1,7 mg/kg

E 999 EXTRAIT DE QUILLAIA

Synonymes	Extrait de bois de Panama, extrait d'écorce de Panama, extrait d'écorce de quillaia
Définition	L'extrait de quillaia est obtenu par extraction aqueuse de <i>Quillaia saponaria</i> Molina ou d'autres espèces de <i>Quillaia</i> , arbres de la famille des <i>Rosaceae</i> . Il contient un certain nombre de saponines triterpénoïdes composées de glucosides d'acide quillaïque. Certains sucres, dont le glucose, le galactose, l'arabinose, le xylose et le rhamnose, sont également présents, ainsi que du tanin, de l'oxalate de calcium et d'autres composants mineurs.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	

Composition	
Description	L'extrait de quillaia sous forme de poudre est de couleur brun clair avec une nuance rose. Il existe également sous forme de solution aqueuse.
Identification	
pH	Entre 3,7 et 5,5 (solution à 4 %)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 6 % (méthode de Karl Fischer) (pour la forme poudreuse uniquement)
Arsenic	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg

E 1103 INVERTASE

Synonymes	
Définition	L'invertase est sécrétée par <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
EINECS	232-615-7
Numéro EC	EC 3.2.1.26
Nom systématique	β -D-Fructofuranoside fructohydrolase
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	
Identification	
Pureté	
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,5 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage bactérien total	Pas plus de 50 000 colonies par gramme
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g
Coliformes	Pas plus de 30 colonies par gramme
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 25 g

E 1105 LYSOZYME

Synonymes	Hydrochlorure de lysozyme, muramidase
Définition	Le lysozyme est un polypeptide linéaire obtenu à partir du blanc d'œuf de poule et composé de 129 acides aminés. Il présente une activité enzymatique en ce qu'il est capable d'hydrolyser les liaisons β (1-4) entre l'acide N-acétylmuramique et la N-acétylglucosamine dans les membranes extérieures des espèces bactériennes, notamment dans les organismes gram-positifs. Il est généralement obtenu sous forme d'hydrochlorure.
EINECS	232-620-4
Numéro EC	EC 3.2.1.17
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	Environ 14 000
Composition	Pas moins de 950 mg/g sur la base anhydre
Description	Poudre blanche inodore ayant une saveur légèrement sucrée
Identification	
Point isoélectrique	10,7
pH	Entre 3,0 et 3,6 (solution aqueuse à 2 %)
Spectrophotométrie	Absorption maximale d'une solution aqueuse de 25 mg dans 100 ml à 281 nm (minimum à 252 nm)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 6 % (méthode de Karl Fischer) (pour la forme poudreuse uniquement)
Résidu de calcination	Pas plus de 1,5 %
Azote	Pas moins de 16,8 % et pas plus de 17,8 %
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage bactérien total	Pas plus de 5×10^4 colonies par gramme
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g

E 1200 POLYDEXTROSE

Synonymes	Polydextroses modifiés
Définition	Polymères du glucose à liaisons aléatoires avec quelques groupes terminaux sorbitols et avec des résidus d'acide citrique ou phosphorique attachés aux polymères par des liaisons monoester ou diester. Ils sont obtenus par fusion et condensation des ingrédients et sont composés d'environ 90 parts de D-glucose, 10 parts de sorbitol et 1 part d'acide citrique ou 0,1 part d'acide phosphorique. La liaison 1,6-glucosidique prédomine dans les polymères, mais d'autres liaisons sont présentes. Les

	produits contiennent de petites quantités, sous forme libre, de glucose, de sorbitol, de lévoglucosane (1,6-anhydro-D-glucose) et d'acide citrique et peuvent être neutralisés avec n'importe quelle base comestible et/ou décolorés et déionisés en vue d'une purification supplémentaire. Les produits peuvent également être partiellement hydrogénés à l'aide du catalyseur à nickel de Raney afin de réduire le glucose résiduel. Le polydextrose-N est du polydextrose neutralisé.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 90 % de polymère sur la substance exempte de cendres et anhydre
Description	Solide blanc à ocre clair. Les polydextroses se dissolvent dans l'eau pour donner une solution limpide, incolore à jaune paille.
Identification	
Épreuve de recherche de sucre	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de sucres réducteurs	Satisfait à l'essai
pH	Entre 2,5 et 7,0 pour le polydextrose (solution à 10 %) Entre 5,0 et 6,0 pour le polydextrose-N (solution à 10 %)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 4,0 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,3 % (polydextrose) Pas plus de 2,0 % (polydextrose-N)
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg pour les polydextroses hydrogénés
1,6-Anhydro-D-glucose	Pas plus de 4,0 % sur la base de la matière sèche exempte de cendres
Glucose et sorbitol	Pas plus de 6,0 % combinés sur la base de la matière sèche exempte de cendres; le glucose et le sorbitol sont déterminés séparément.
Recherche de la limite de poids moléculaire	Résultat négatif pour les polymères de poids moléculaire supérieur à 22 000
5-Hydroxy-methylfurfural	Pas plus de 0,1 % (polydextrose) Pas plus de 0,05 % (polydextrose-N)
Plomb	Pas plus de 0,5 mg/kg

E 1201 POLYVINYLPIRROLIDONE

Synonymes	Povidone; PVP; polyvinylpyrrolidone soluble
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Polyvinylpyrrolidone, poly-[1-(2-oxo-1-pyrrolidinyl)-éthylène]
Formule chimique	(C ₆ H ₉ NO) _n
Masse moléculaire moyenne	Pas moins de 25 000
Composition	Pas moins de 11,5 % et pas plus de 12,8 % d'azote (N) sur la base anhydre
Description	Poudre blanche ou presque blanche
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau et dans l'éthanol. Insoluble dans l'éther
pH	Entre 3,0 et 7,0 (solution à 5 %)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres totales	Pas plus de 0,1 %
Aldéhydes	Pas plus de 500 mg/kg (exprimés en acétaldéhyde)
N-vinylpyrrolidone libre	Pas plus de 10 mg/kg
Hydrazine	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 1202 POLYVINYL POLYPYRROLIDONE

Synonymes	Crospovidone, polyvidone réticulée, polyvinylpyrrolidone insoluble
Définition	La polyvinylpolypyrrolidone est un poly-[1-(2-oxo-1-pyrrolidinyl)-éthylène] réticulé de façon aléatoire. Elle est produite par polymérisation de la N-vinyl-2-pyrrolidone en présence d'un catalyseur caustique ou d'une N, N'-divinyl-imidazolidone. En raison de son insolubilité dans tous les solvants courants, l'intervalle de poids moléculaire n'est pas utilisable pour la détection.
EINECS	
Nom chimique	Polyvinylpyrrolidone; poly-[1-(2-oxo-1-pyrrolidinyl)-éthylène]
Formule chimique	(C ₆ H ₉ NO) _n
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 11 % et pas plus de 12,8 % d'azote (N) sur la base anhydre
Description	Poudre hygroscopique de couleur blanche à faible odeur non désagréable
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'eau, l'éthanol et l'éther
pH	Entre 5,0 et 8,0 (suspension aqueuse à 1 %)
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 6 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,4 %
Matières hydrosolubles	Pas plus de 1 %
N-vinylpyrrolidone libre	Pas plus de 10 mg/kg
N, N'-divinyl-imidazolidone libre	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 1203 ALCOOL POLYVINYLIQUE

Synonymes	Polymère d'alcool vinylique, PVOH
Définition	L'alcool polyvinylique est une résine synthétique préparée par la polymérisation d'acétate de vinyle, puis l'hydrolyse partielle de l'ester en présence d'un catalyseur alcalin. Les caractéristiques physiques du produit dépendent du degré de polymérisation et du degré d'hydrolyse.
Nom chimique	Homopolymère d'éthanol
Formule chimique	$(C_2H_3OR)_n$ où R = H ou COCH ₃
Description	Poudre granuleuse blanche ou de couleur crème, inodore, insipide et translucide
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau. Pratiquement insoluble ou insoluble dans l'éthanol ($\geq 99,8\%$)
Réaction de précipitation	Dissoudre 0,25 g de l'échantillon dans 5 ml d'eau, chauffer et laisser la solution refroidir à température ambiante. L'ajout de 10 ml d'éthanol à cette solution entraîne un précipité blanc, trouble ou floconneux.
Réaction de coloration	Dissoudre 0,01 g de l'échantillon dans 100 ml d'eau, chauffer et laisser la solution refroidir à température ambiante. Une couleur bleue apparaît si l'on ajoute (à 5 ml de solution) une goutte de solution d'essai d'iode et quelques gouttes de solution d'acide borique. Dissoudre 0,5 g de l'échantillon dans 10 ml d'eau, chauffer et laisser la solution refroidir à température ambiante. Une couleur rouge foncé à bleue apparaît après le versement d'une goutte de solution d'essai d'iode dans 5 ml de solution.
Viscosité	De 4,8 à 5,8 mPa.s (solution à 4 % à 20 °C) correspondant à un poids moléculaire moyen de 26 000 -30 000 Da
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,1 %
Indice d'ester	Entre 125 et 153 mg KOH/g
Degré d'hydrolyse	Entre 86,5 et 89,0 %
Indice d'acidité	Pas plus de 3,0
Solvants résiduels	Pas plus de 1,0 % de méthanol et de 1,0 % d'acétate de méthyle
pH	De 5,0 à 6,5 (solution à 4 %)
Perte à la dessiccation	Pas plus de 5,0 % (105 °C, 3 heures)
Résidu de calcination	Pas plus de 1,0 %
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 1204 PULLULAN

Synonymes	
Définition	Glucane linéaire et neutre composé principalement d'unités de maltotriose reliées par des liaisons glycosidiques -(1,6). Il est produit par la fermentation d'amidon alimentaire hydrolysé par une souche d' <i>Aureobasidium pullulans</i> ne produisant pas de toxines. Après fermentation, les cellules fongiques sont éliminées par microfiltration, le filtrat est stérilisé par la chaleur, et les pigments et autres impuretés sont éliminés par adsorption et chromatographie par échange d'ions.
EINECS	232-945-1
Nom chimique	
Formule chimique	$(C_6H_{10}O_5)_n$
Poids moléculaire	
Composition	Pas moins de 90 % de glucane sur la base de la matière sèche
Description	Poudre inodore de couleur blanche à blanc cassé
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol
pH	De 5,0 à 7,0 (solution à 10 %)
Épreuve de précipitation au polyéthylène glycol 600	Ajouter 2 ml de polyéthylène glycol 600 à 10 ml d'une solution aqueuse de pullulan à 2 %. Un précipité blanc se forme.
Dépolymérisation par la pullulanase	Préparer deux éprouvettes contenant chacune 10 ml d'une solution de pullulan à 10 %. Ajouter 0,1 ml d'une solution de pullulanase (10 U/g) dans l'une des éprouvettes, et 0,1 ml d'eau dans l'autre. Après incubation à environ 25 °C pendant 20 minutes, la viscosité de la solution avec pullulanase est visiblement inférieure à celle de la solution témoin.
Viscosité	100-180 mm ² /s [solution aqueuse à 10 % (m/m) à 30 °C]
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 6 % (90 °C, pression inférieure ou égale à 50 mm Hg, 6 heures)
Mono-, di- et oligosaccharides	Pas plus de 10 %, exprimés en glucose
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Levures et moisissures	Pas plus de 100 colonies par gramme
Coliformes	Absence dans 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g

E 1205 COPOLYMÈRE MÉTHACRYLATE BASIQUE

Synonymes	Copolymère de méthacrylate butylé basique, copolymère d'aminométhacrylate, copolymère E d' aminoalkylméthacrylate, copolymère du méthacrylate de butyle, du méthacrylate de diméthylaminoéthyle et du méthacrylate de méthyle, polymère du méthacrylate de butyle, du méthacrylate de méthyle et du diméthylaminoéthylméthacrylate
Définition	Le copolymère méthacrylate basique est fabriqué par polymérisation thermocontrôlée des monomères méthylméthacrylate, butylméthacrylate et diméthylaminoéthylméthacrylate, dissous dans du propanol-2 au moyen d'un système amorceur donneur de radicaux libres. L'agent

	modificateur de chaîne est un alkylmercaptan. La solution de polymère subit une extrusion et une granulation sous vide afin d'éliminer les composés volatiles résiduels. Les granules produits sont commercialisés tels quels ou après micronisation.
Nom chimique	Poly(butylméthacrylate-co-(2-diméthylaminoéthyl)méthacrylate-co-méthylméthacrylate) 1:2:1
Formule chimique	$\text{Poly}[(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{CO}_2(\text{CH}_2)_2\text{N}(\text{CH}_3)_2)\text{-co-}(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{CO}_2\text{CH}_3)\text{-co-}(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{CO}_2(\text{CH}_2)_3\text{CH}_3)]$
Masse moléculaire moyenne en masse par chromatographie sur gel perméable	Environ 47 000 g/mol
Dimension particulaire de la poudre (avec formation d'un film)	< 50 µm au moins 95 % < 20 µm au moins 50 % < 3 µm pas plus de 10 %
Composition: (conformément à Ph. Eur. 2.2.20 «Titration potentiométrique»)	Entre 20,8 et 25,5 % de groupes diméthylaminoéthyle (DMAE) sur la base de la matière sèche
Description	Les granules sont incolores ou présentent une nuance jaune, la poudre est blanche.
Identification	
Spectroscopie d'absorption des infrarouges	À établir.
Viscosité d'une solution à 12,5 % de propanol-2 et d'acétone à 60:40 (m/m)	3 – 6 mPa.s
Indice de réfraction	$[\text{n}_D]^{20}$ 1,380 – 1,385
Solubilité	Un g de substance se dissout dans 7 g de méthanol, d'éthanol, de propanol-2, de dichlorométhane ou d'acide chlorhydrique aqueux 1 N. Insoluble dans l'éther de pétrole.
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 2,0 % (105 °C, 3 heures)
Indice d'alcalinité	Entre 162 et 198 mg KOH/g de matière sèche
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Monomères résiduels	Butylméthacrylate < 1 000 mg/kg Méthylméthacrylate < 1 000 mg/kg Diméthylaminoéthylméthacrylate < 1 000 mg/kg
Solvants résiduels	Propanol-2 < 0,5 % Butanol < 0,5 % Méthanol < 0,1 %
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 3 mg/kg
Mercurure	Pas plus de 0,1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 1206 COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE NEUTRE

Synonymes	Polymère d'acrylate d'éthyle et de méthacrylate de méthyle; acrylate d'éthyle, polymère de méthacrylate de méthyle; acrylate d'éthyle, polymère avec du méthacrylate de méthyle; méthacrylate de méthyle, polymère d'acrylate d'éthyle; méthacrylate de méthyle, polymère avec de l'acrylate d'éthyle
Définition	Le copolymère de méthacrylate neutre est un copolymère entièrement polymérisé de méthacrylate de méthyle et d'acrylate d'éthyle. Il est fabriqué selon un procédé de polymérisation en émulsion. Il est obtenu par polymérisation redox des monomères acrylate d'éthyle et méthacrylate de méthyle, amorcée par un système générateur de radicaux libres stabilisé au moyen de monostéaryléther de polyéthylène glycol et d'acide vinylique/hydroxyde de sodium. Les monomères résiduels sont éliminés par une distillation à la vapeur d'eau.
Numéro CAS:	9010-88-2
Nom chimique	Poly(éthylacrylate-co-méthylméthacrylate) 2:1
Formule chimique	$\text{Poly}[(\text{CH}_2:\text{CHCO}_2\text{CH}_2\text{CH}_3)\text{-co-}(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{CO}_2\text{CH}_3)]$
Masse moléculaire moyenne en masse	Environ 600 000 g/mol
Composition/Résidu après évaporation	28,5 – 31,5 % 1 g de dispersion est séché dans une étuve à 110 °C pendant 3 heures.
Description	Dispersion blanchâtre (le produit est commercialisé sous la forme d'une dispersion aqueuse à 30 % de matière sèche) de faible viscosité à légère odeur caractéristique.
Identification	
Spectroscopie d'absorption des infrarouges	Caractéristique du composé
Viscosité	Max. 50 mPa.s, 30 tpm/20 °C (viscosimétrie Brookfield)
valeur pH	5,5 – 8,6
Densité relative (à 20 °C)	1,037 – 1,047
Solubilité	La dispersion est miscible dans l'eau, quelle que soit la proportion. Le polymère et la dispersion sont facilement solubles dans l'acétone, l'éthanol et l'alcool isopropylique. La substance est insoluble lorsqu'elle est mélangée à de l'hydroxyde de sodium 1 N dans un rapport de 1 à 2.
Pureté	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,4 % dans la dispersion
Monomères résiduels	Total des monomères (somme du méthacrylate de méthyle et de l'acrylate d'éthyle): pas plus de 100 mg/kg dans la dispersion
Émulsifiant résiduel	Monostéaryléther de polyéthylène glycol [stéaryléther de macrogol (20)], pas plus de 0,7 % dans la dispersion

Solvants résiduels	Éthanol, pas plus de 0,5 % dans la dispersion Méthanol, pas plus de 0,1 % dans la dispersion
Arsenic	Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion
Plomb	Pas plus de 0,9 mg/kg dans la dispersion
Mercuré	Pas plus de 0,03 mg/kg dans la dispersion
Cadmium	Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion

E 1207 COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE ANIONIQUE

Synonymes	Polymère de l'acrylate de méthyle, du méthacrylate de méthyle et de l'acide méthacrylique; acide méthacrylique, polymère avec de l'acrylate de méthyle et du méthacrylate de méthyle
Définition	Le copolymère de méthacrylate anionique est un copolymère entièrement polymérisé d'acide méthacrylique, de méthacrylate de méthyle et d'acrylate de méthyle. Il est obtenu en milieu aqueux par polymérisation en émulsion de méthacrylate de méthyle, d'acrylate de méthyle et d'acide méthacrylique, amorcée par un système générateur de radicaux libres stabilisé au moyen de laurylsulfate de sodium et de monooléate de polyoxyéthylènesorbitane (polysorbate 80). Les monomères résiduels sont éliminés par une distillation à la vapeur d'eau.
Numéro CAS:	26936-24-3
Nom chimique	Poly (méthylacrylate-co-méthylméthacrylate-co-acide méthacrylique) 7:3:1
Formule chimique	$\text{Poly}[(\text{CH}_2:\text{CHCO}_2\text{CH}_3)\text{-co-}(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{CO}_2\text{CH}_3)\text{-co-}(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{COOH})]$
Masse moléculaire moyenne en masse	Environ 280 000 g/mol
Composition/Résidu après évaporation	28,5 – 31,5 % 1 g de dispersion est séché dans une étuve à 110 °C pendant 5 heures. 9,2 – 12,3 % d'unités d'acide méthacrylique dans la matière sèche
Description	Dispersion blanchâtre (le produit est commercialisé sous la forme d'une dispersion aqueuse à 30 % de matière sèche) de faible viscosité à légère odeur caractéristique.
Identification	
Spectroscopie d'absorption des infrarouges	Caractéristique du composé
Viscosité	Max. 20 mPa.s, 30 tpm/20 °C (viscosimétrie Brookfield)
valeur pH	2,0 – 3,5
Densité relative (à 20 °C)	1,058 – 1,068
Solubilité	La dispersion est miscible dans l'eau, quelle que soit la proportion. Le polymère et la dispersion sont facilement solubles dans l'acétone, l'éthanol et l'alcool isopropylique. La substance est soluble lorsqu'elle est mélangée à de l'hydroxyde de sodium 1 N dans un rapport de 1 à 2. Soluble à un pH supérieur à 7,0.
Pureté	
Indice d'acidité	Entre 60 et 80 mg KOH/g de matière sèche
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 % dans la dispersion
Monomères résiduels	Total des monomères (somme de l'acide méthacrylique, du méthacrylate de méthyle et de l'acrylate de méthyle): pas plus de 100 mg/kg dans la dispersion
Émulsifiants résiduels	Laurylsulfate de sodium, pas plus de 0,3 % dans la substance sèche Polysorbate 80, pas plus de 1,2 % dans la substance sèche
Solvants résiduels	Méthanol, pas plus de 0,1 % dans la dispersion
Arsenic	Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion
Plomb	Pas plus de 0,9 mg/kg dans la dispersion
Mercuré	Pas plus de 0,03 mg/kg dans la dispersion
Cadmium	Pas plus de 0,3 mg/kg dans la dispersion

E 1208 COPOLYMÈRE D'ACÉTATE DE VINYLE ET DE POLYVINYLPIRROLIDONE

Synonymes	Copolyvidon; copovidone; copolymère de 1-vinyl-2-pyrrolidone et d'acétate de vinyle; polymère d'acétate d'éthényle, de 2-pyrrolidinone et de 1-éthényle
Définition	Il est produit par copolymérisation à radical libre de N-vinyl-2-pyrrolidone et d'acétate de vinyle en solution dans du propan-2-ol, en présence d'initiateurs.
Einecs	
Nom chimique	Polymère de 1-éthényle-2-pyrrolidinone et de l'ester éthénylique de l'acide acétique
Formule chimique	$(\text{C}_6\text{H}_9\text{NO})_n \cdot (\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_2)_m$
Masse moléculaire moyenne viscosimétrique	Entre 26 000 et 46 000 g/mol
Composition	Teneur en azote 7,0 – 8,0 %
Description	Se présente sous forme de poudre ou de paillettes de couleur blanche à blanc jaunâtre, de taille particulière moyenne comprise entre 50 et 130 µm.
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, l'éthanol, le chlorure d'éthylène et l'éther.
Spectroscopie d'absorption des infrarouges	À préciser.
Essai de couleur européen (couleur JB)	Au minimum JB ₅
Valeur K ⁽¹⁾ (1 % de matière sèche en solution aqueuse)	25,2 – 30,8
Valeur pH	3,0 – 7,0 (solution aqueuse à 10 %)
Pureté	
Composé d'acétate de vinyle dans le copolymère	Pas plus de 42,0 %

Acétate de vinyle libre	Pas plus de 5 mg/kg
Cendres totales	Pas plus de 0,1 %
Aldéhyde	Pas plus de 2 000 mg/kg (exprimé en acétaldéhyde)
N-vinylpyrrolidone libre	Pas plus de 5 mg/kg
Hydrazine	Pas plus de 0,8 mg/kg
Teneur en peroxyde	Pas plus de 400 mg/kg
Propan-2-ol	Pas plus de 150 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
(1) Valeur K: indice sans dimension; calculée à partir des mesures de la viscosité cinématique de solutions diluées; sert à indiquer le degré probable de polymérisation ou la dimension moléculaire d'un polymère.	

E 1209 COPOLYMÈRE GREFFÉ D'ALCOOL POLYVINYLIQUE ET DE POLYÉTHYLÈNEGLYCOL

Synonymes	Copolymère greffé de macrogol et de poly(alcool vinylique); polymère greffé d'éthane-1,2-diol et d'éthanol; polymère greffé d'éthénol et d'oxirane; polymère greffé d'oxirane et d'éthanol; copolymère greffé d'oxyde d'éthylène et d'alcool polyvinylique
Définition	Le copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol est un polymère synthétique qui se compose à environ 75 % d'unités PVA et 25 % d'unités PEG
Numéro CAS	96734-39-3
Nom chimique	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol
Formule chimique	
Poids moléculaire moyen	40 000 à 50 000 g/mol
Description	Poudre de couleur blanche à jaunâtre
Identification	
Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, les acides dilués et les solutions diluées d'hydroxydes alcalins; pratiquement insoluble dans l'éthanol, l'acide acétique, l'acétone et le chloroforme
Spectre IR	Doit être conforme
Valeur pH	5,0-8,0
Pureté	
Indice d'ester	10 à 75 mg/g KOH
Viscosité dynamique	50 à 250 mPa.s
Perte à la dessiccation	Pas plus de 5 %
Cendres sulfatées	Pas plus de 2 %
Acétate de vinyl	Pas plus de 20 mg/kg
Acide acétique/Total acétate	Pas plus de 1,5 %
(Mono- et di-)Éthylène glycols	Pas plus de 400 mg/kg, séparément ou en association
1,4-Dioxane	Pas plus de 10 mg/kg
Oxyde d'éthylène	Pas plus de 0,2 mg/kg
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg

E 1404 AMIDON OXYDÉ

Synonymes	
Définition	L'amidon oxydé est de l'amidon traité à l'hypochlorite de sodium.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la fécule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Groupes carboxyle	Pas plus de 1,1 % (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1410 PHOSPHATE D'AMIDON

Synonymes	
Définition	Le phosphate d'amidon est de l'amidon estérifié à l'acide orthophosphorique, aux orthophosphates de sodium ou de potassium ou au tripolyphosphate de sodium.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la féculé de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Phosphates résiduels	Pas plus de 0,5 % (exprimés en P) pour l'amidon de blé ou la féculé de pomme de terre (sur la base anhydre) Pas plus de 0,4 % (exprimés en P) pour les autres amidons (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1412 PHOSPHATE DE DIAMIDON

Synonymes	
Définition	Le phosphate de diamidon est de l'amidon réticulé au triméthaphosphate de sodium ou à l'oxychlorure de phosphore.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la féculé de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Phosphates résiduels	Pas plus de 0,5 % (exprimés en P) pour l'amidon de blé ou la féculé de pomme de terre (sur la base anhydre) Pas plus de 0,4 % (exprimés en P) pour les autres amidons (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1413 PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ

Synonymes	
Définition	Le phosphate de diamidon phosphaté est de l'amidon ayant fait l'objet de l'ensemble des traitements décrits pour le phosphate d'amidon et pour le phosphate de diamidon.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la féculé de pomme de terre

	Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Phosphates résiduels	Pas plus de 0,5 % (exprimés en P) pour l'amidon de blé ou la fécule de pomme de terre (sur la base anhydre) Pas plus de 0,4 % (exprimés en P) pour les autres amidons (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercur	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1414 PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

Synonymes	
Définition	Le phosphate de diamidon acétylé est de l'amidon réticulé au trimétaphosphate de sodium ou à l'oxychlorure de phosphore et estérifié à l'anhydride acétique ou à l'acétate de vinyle.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la fécule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Groupes acétyle	Pas plus de 2,5 % (sur la base anhydre)
Phosphates résiduels	Pas plus de 0,14 % (exprimés en P) pour l'amidon de blé ou la fécule de pomme de terre (sur la base anhydre) Pas plus de 0,04 % (exprimés en P) pour les autres amidons (sur la base anhydre)
Acétate de vinyle	Pas plus de 0,1 mg/kg (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercur	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1420 AMIDON ACÉTYLÉ

Synonymes	Acétate d'amidon
Définition	L'amidon acétylé est de l'amidon estérifié à l'anhydride acétique ou à l'acétate de vinyle.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la fécule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Groupes acétyle	Pas plus de 2,5 % (sur la base anhydre)
Acétate de vinyle	Pas plus de 0,1 mg/kg (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercur	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1422 ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ

Synonymes	
Définition	L'adipate de diamidon acétylé est de l'amidon réticulé à l'anhydride adipique et estérifié à l'anhydride acétique.
EINECS	
Nom chimique	

Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la fécula de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Groupes acétylé	Pas plus de 2,5 % (sur la base anhydre)
Groupes adipate	Pas plus de 0,135 % (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1440 AMIDON HYDROXYPROPYLÉ

Synonymes	
Définition	L'amidon hydroxypropylé est de l'amidon étherifié à l'oxyde de propylène.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la fécula de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Groupes hydroxypropyle	Pas plus de 7,0 % (sur la base anhydre)
Chlorhydrine de propylène	Pas plus de 1 mg/kg (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1442 PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ

Synonymes	
Définition	Le phosphate de diamidon hydroxypropylé est de l'amidon réticulé au trimétaphosphate de sodium ou à l'oxychlorure de phosphore et étherifié à l'oxyde de propylène.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la fécula de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Groupes hydroxypropyle	Pas plus de 7,0 % (sur la base anhydre)
Phosphates résiduels	Pas plus de 0,14 % (exprimés en P) pour l'amidon de blé ou la fécula de pomme de terre (sur la base anhydre) Pas plus de 0,04 % (exprimés en P) pour les autres amidons (sur la base anhydre)
Chlorhydrine de propylène	Pas plus de 1 mg/kg (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercure	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1450 OCTÉNYLE SUCCINATE D'AMIDON SODIQUE

Synonymes	SSOS
Définition	L'octényle succinate d'amidon sodique est de l'amidon estérifié à l'anhydride octénylesuccinique.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la fécule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Groupes octénylesuccinyle	Pas plus de 3 % (sur la base anhydre)
Résidus d'acide octénylesuccinique	Pas plus de 0,3 % (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercurure	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1451 AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ

Synonymes	
Définition	L'amidon oxydé acétylé est de l'amidon traité à l'hypochlorite de sodium, puis estérifié à l'anhydride acétique.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 15,0 % pour l'amidon de céréales Pas plus de 21,0 % pour la fécule de pomme de terre Pas plus de 18,0 % pour les autres amidons
Groupes carboxyle	Pas plus de 1,3 % (sur la base anhydre)
Groupes acétyle	Pas plus de 2,5 % (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre) Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercurure	Pas plus de 0,1 mg/kg

E 1452 OCTÉNYLESUCCINATE D'AMIDON ET D'ALUMINIUM

Synonymes	
Définition	L'octénylesuccinate d'amidon et d'aluminium est de l'amidon estérifié à l'anhydride octénylesuccinique et traité au sulfate d'aluminium.
EINECS	
Nom chimique	
Formule chimique	
Poids moléculaire	
Composition	
Description	Poudre, granules ou (sous forme pré-gélatinisée) paillettes, poudre amorphe ou grosses particules, de couleur blanche ou presque blanche
Identification	
Observation au microscope	Satisfait à l'essai (forme non pré-gélatinisée)
Épreuve de coloration à l'iode	Satisfait à l'essai (bleu foncé à rouge clair)
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 21,0 %
Groupes octénylesuccinyle	Pas plus de 3 % (sur la base anhydre)
Résidus d'acide octénylesuccinique	Pas plus de 0,3 % (sur la base anhydre)
Anhydride sulfureux	Pas plus de 50 mg/kg pour les amidons de céréales modifiés (sur la base anhydre)

	Pas plus de 10 mg/kg pour les autres amidons modifiés, sauf spécification contraire (sur la base anhydre)
Arsenic	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg (sur la base anhydre)
Mercurure	Pas plus de 0,1 mg/kg
Aluminium	Pas plus de 0,3 % (sur la base anhydre)

E 1505 CITRATE DE TRIÉTHYLE

Synonymes	Citrate d'éthyle
Définition	
EINECS	201-070-7
Nom chimique	Triéthyl-2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylate
Formule chimique	C ₁₂ H ₂₀ O ₇
Poids moléculaire	276,29
Composition	Pas moins de 99,0 %
Description	Liquide huileux inodore, pratiquement incolore
Identification	
Densité (25 °C/25 °C)	1,135-1,139
Indice de réfraction	[n] _D ²⁰ : 1,439-1,441
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,25 % (méthode de Karl Fischer)
Acidité	Pas plus de 0,02 % (exprimée en acide citrique)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 1517 DIACÉTATE DE GLYCÉRYLE

Synonymes	Diacétine
Définition	Le diacétate de glycéryle consiste essentiellement en un mélange de 1,2-diacétates de glycérol et de 1,3-diacétates de glycérol, avec de faibles quantités de monoesters et de triesters.
EINECS	
Nom chimique	Diacétate de glycéryle, diacétate de 1,2,3-propanetriol
Formule chimique	C ₇ H ₁₂ O ₅
Poids moléculaire	176,17
Composition	Pas moins de 94,0 %
Description	Liquide clair, incolore, hygroscopique, quelque peu huileux, dégageant une légère odeur grasse
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau. Miscible avec l'éthanol
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche d'acétate	Satisfait à l'essai
Densité (20 °C/20 °C)	1,175-1,195
Intervalle d'ébullition	Entre 259 et 261 °C
Pureté	
Cendres totales	Pas plus de 0,02 %
Acidité	Pas plus de 0,4 % (exprimé en acide acétique)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 1518 TRIACÉTATE DE GLYCÉRYLE

Synonymes	Triacétine
Définition	
EINECS	203-051-9
Nom chimique	Triacétate de glycéryle
Formule chimique	C ₉ H ₁₄ O ₆
Poids moléculaire	218,21
Composition	Pas moins de 98,0 %
Description	Liquide incolore, quelque peu huileux, dégageant une odeur légèrement grasse
Identification	
Épreuve de recherche d'acétate	Satisfait à l'essai
Épreuve de recherche de glycérol	Satisfait à l'essai
Indice de réfraction	[n] _D ²⁵ entre 1,429 et 1,431
Densité (25 °C/25 °C)	Entre 1,154 et 1,158
Intervalle d'ébullition	Entre 258 et 270 °C
Pureté	
Teneur en eau	Pas plus de 0,2 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,02 % (exprimées en acide citrique)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 1519 ALCOOL BENZYLIQUE

Synonymes	Phénylcarbinol, alcool phénylméthyle, benzèneméthanol, alpha-hydroxytoluène
Définition	
EINECS	
Nom chimique	Alcool benzylique, phénylméthanol
Formule chimique	C ₇ H ₈ O
Poids moléculaire	108,14
Composition	Pas moins de 98,0 %
Description	Liquide limpide et incolore dégageant une légère odeur aromatique
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, l'éthanol et l'éther
Indice de réfraction	[n] _D ²⁰ : 1,538 — 1,541
Densité (25 °C/25 °C)	1,042 — 1,047
Épreuve de recherche de peroxydes	Satisfait à l'essai
Intervalle de distillation	Pas moins de 95 % v/v: distillation entre 202 et 208 °C
Pureté	
Indice d'acidité	Pas plus de 0,5
Aldéhydes	Pas plus de 0,2 % v/v (exprimés en benzaldéhyde)
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 1520 PROPANE-1,2-DIOL

Synonymes	Propylèneglycol
Définition	
EINECS	200-338-0
Nom chimique	1,2-dihydroxypropane
Formule chimique	C ₃ H ₈ O ₂
Poids moléculaire	76,10
Composition	Pas moins de 99,5 % sur la base anhydre
Description	Liquide visqueux, hygroscopique, incolore, clair
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau, l'éthanol et l'acétone
Densité (20 °C/20 °C)	1,035 — 1,040
Indice de réfraction	[n] _D ²⁰ : 1,431 — 1,433
Pureté	
Épreuve de distillation	99,5 % du produit se distille entre 185 °C et 189 °C. Le résidu non distillé (0,5 %) est constitué principalement de dimères et de traces de trimères de propylèneglycol.
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,07 %
Teneur en eau	Pas plus de 1,0 % (méthode de Karl Fischer)
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

E 1521 POLYÉTHYLÈNEGLYCOLS

Synonymes	PEG, macrogol, oxyde de polyéthylène
Définition	Polymères d'addition d'oxyde d'éthylène et d'eau habituellement désignés par un nombre correspondant approximativement au poids moléculaire.
Nom chimique	α-Hydro-ω-hydroxypoly (oxy-1,2 éthanediol)
Formule chimique	(C ₂ H ₄ O) _n H ₂ O (n = nombre d'unités d'oxyde d'éthylène correspondant à un poids moléculaire de 6 000, soit environ 140)
Poids moléculaire moyen	De 380 à 9 000 Da
Composition	PEG 400: pas moins de 95 % et pas plus de 105 % PEG 3000: pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 3350: pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 4000: pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 6000: pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 8000: pas moins de 87,5 % et pas plus de 112,5 %
Description	Le PEG 400 est un liquide hygroscopique limpide, visqueux, incolore ou presque incolore. Le PEG 3000, le PEG 3350, le PEG 4000, le PEG 6000 et le PEG 8000 sont des solides blancs ou presque blancs ayant l'aspect de la cire ou de la paraffine.
Identification	
Intervalle de fusion	PEG 400: 4-8 °C PEG 3000: 50-56 °C PEG 3350: 53-57 °C PEG 4000: 53-59 °C PEG 6000: 55-61 °C PEG 8000: 55-62 °C
Viscosité	PEG 400: de 105 à 130 mPa.s à 20 °C PEG 3000: de 75 à 100 mPa.s à 20 °C PEG 3350: de 83 à 120 mPa.s à 20 °C PEG 4000: de 110 à 170 mPa.s à 20 °C PEG 6000: de 200 à 270 mPa.s à 20 °C PEG 8000: de 260 à 510 mPa.s à 20 °C Pour les polyéthylèneglycols de poids moléculaire moyen supérieur à 400, la viscosité est déterminée à partir d'une solution à 50 % m/m de la substance candidate dans l'eau.
Solubilité	Le PEG 400 est miscible avec l'eau, très soluble dans l'acétone, dans l'alcool et dans le chlorure de

	<p>méthylène, pratiquement insoluble dans les huiles grasses et les huiles minérales.</p> <p>Le PEG 3000 et le PEG 3350 sont très solubles dans l'eau et dans le chlorure de méthylène, très légèrement solubles dans l'alcool, pratiquement insolubles dans les huiles grasses et les huiles minérales.</p> <p>Le PEG 4000, le PEG 6000 et le PEG 8000 sont très solubles dans l'eau et dans le chlorure de méthylène, pratiquement insolubles dans l'alcool, les huiles grasses et les huiles minérales.</p>
Pureté	
Indice d'hydroxyle	<p>PEG 400: 264-300</p> <p>PEG 3000: 34-42</p> <p>PEG 3350: 30-38</p> <p>PEG 4000: 25-32</p> <p>PEG 6000: 16-22</p> <p>PEG 8000: 12-16</p>
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 %
1,4-Dioxane	Pas plus de 10 mg/kg
Oxyde d'éthylène	Pas plus de 0,2 mg/kg
Éthylèneglycol et diéthylèneglycol	Pas plus de 0,25 % m/m au total, séparément ou en association
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

ANNEXE IV

Liste des colorants alimentaires mentionnés à l'article 3 ter pour lesquels l'étiquetage des produits alimentaires doit comporter une mention supplémentaire.

Produits alimentaires contenant un ou plusieurs des colorants alimentaires suivants:	Mention
Jaune orangé S (E 110) (*)	«nom ou numéro E du ou des colorants: peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants».
Jaune de quinoléine (E 104) (*)	
Carmoisine (E 122) (*)	
Rouge allura (E 129) (*)	
Tartrazine (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124) (*)	

(*) à l'exception :

- a) des produits alimentaires dans lesquels les colorants sont utilisés pour le marquage de salubrité ou autre des produits à base de viande ou pour l'estampillage ou la coloration décorative des coquilles d'œuf ; et
- b) des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

△ N.B:

Conformément aux dispositions de l'article 4 de l'arrêté conjoint n°2750-22 du 13/10/2022- BO. N°7170 du 16/02/2023, page 348 ; les professionnels du secteur alimentaire disposent d'un délai de deux (2) ans, à compter du 16 février 2023, pour se conformer aux dispositions relatives à l'étiquetage des produits alimentaires contenant les colorants alimentaires énumérés à l'annexe IV au présent arrêté conjoint.