

Ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs, OAdd)

817.022.31

du 25 novembre 2013 (Etat le 1^{er} juillet 2020)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 23 et 36, al. 3 et 4, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)^{1,2}

arrête:

Section 1 Définitions³

Art. 1⁴

Les définitions de l'art. 2 ODAIUOs sont complétées par les suivantes:

- a. *catégorie fonctionnelle*: l'un des groupes d'additifs figurant à l'annexe 1, classés selon leur fonction technologique dans la denrée alimentaire;
- b. *denrée alimentaire sans sucres ajoutés*: toute denrée alimentaire:
 1. à laquelle n'a été ajouté aucun monosaccharide ou disaccharide,
 2. à laquelle n'a été ajoutée aucune denrée alimentaire contenant des monosaccharides ou des disaccharides et qui est utilisée pour ses propriétés édulcorantes;
- c. *denrée alimentaire à valeur énergétique réduite*: toute denrée alimentaire dont la valeur énergétique a été réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire;
- d. *préparations d'édulcorants* ou *édulcorants de table*: toute préparation à partir d'édulcorants autorisés qui:
 1. peut contenir d'autres additifs mentionnés dans l'annexe 3, ch. 11.4, ou des ingrédients alimentaires, et
 2. est destinée à être utilisée comme substitut des sucres visés à l'art. 80 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible⁵.

RO 2013 5091

¹ RS 817.02

² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

³ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

⁵ RS 817.022.17

Section 2 Exigences auxquelles doivent satisfaire les additifs et utilisation de ces derniers⁶

Art. 1a⁷ Principes

¹ Les additifs et les denrées alimentaires auxquelles ont été ajoutés un ou plusieurs additifs ne peuvent être utilisés que conformément aux règles fixées dans la présente ordonnance.

² Seules les substances mentionnées à l'annexe 1a peuvent être utilisées comme additifs.

³ Les conditions d'utilisation communes sont applicables aux groupes d'additifs mentionnés à l'annexe 2.

⁴ Les additifs et les groupes d'additifs autorisés dans les différentes denrées alimentaires figurent dans l'annexe 3, let. B.

⁵ Un additif doit être utilisé conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Les BPF sont réputées respectées si:

- a. la dose utilisée ne dépasse pas la dose requise pour obtenir l'effet recherché, et que
- b. l'utilisation de l'additif n'induit pas le consommateur en erreur.

⁶ Ne sont pas considérés comme additifs alimentaires:

- a. les auxiliaires technologiques;
- b. les substances utilisées pour la protection des plantes et des produits végétaux;
- c. les substances ajoutées aux denrées alimentaires en tant que nutriments;
- d. les substances utilisées pour le traitement de l'eau potable;
- e. les monosaccharides, les disaccharides et les oligosaccharides ainsi que les denrées alimentaires contenant ces substances et qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes;
- f. les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, utilisées en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire;
- g. les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de la denrée alimentaire et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cette denrée;
- h. les produits contenant de la pectine obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes ou de leur mélange, par l'action d'un acide

⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium;

- i. les bases ou masses de gommes pour la fabrication de gomme à mâcher;
- j. la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon modifié physiquement et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
- k. le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, les protéines du lait et le gluten;
- l. les acides aminés et leurs sels, autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels;
- m. les caséinates et la caséine;
- n. l'inuline;
- o. les arômes;
- p. les substances visées à l'art. 2, let a et d, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires⁸.

Art. 2⁹ Nouveaux additifs

¹ L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut, sur demande motivée, inscrire d'autres additifs dans les annexes 1a à 3 et 5.

² La demande doit démontrer que les conditions suivantes sont remplies:

- a. la dose proposée ne présente aucun danger pour la santé humaine;
- b. le besoin technologique revendiqué s'avère suffisant et l'objectif recherché ne peut être atteint par d'autres méthodes économiquement et techniquement utilisables;
- c. l'emploi de l'additif ne peut induire le consommateur en erreur;
- d. l'additif présente des avantages pour le consommateur;
- e. la personne requérante présente un dossier analytique.

³ La demande d'autorisation d'un nouvel additif destiné à une utilisation comme édulcorant doit non seulement remplir les conditions fixées à l'al. 2, mais aussi apporter la preuve qu'une des conditions suivantes est remplie:

- a. l'additif sert à remplacer des sucres pour la fabrication de denrées alimentaires à valeur énergétique réduite, de denrées alimentaires non cariogènes ou de denrées alimentaires sans sucres ajoutés;
- b. l'additif sert à remplacer des sucres et son utilisation permet d'augmenter la durée de conservation de la denrée alimentaire;

⁸ RS 817.022.42

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

- c. l'additif sert à fabriquer des denrées alimentaires visées à l'art. 2, let. d à f, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers¹⁰.

⁴ La demande d'autorisation d'un nouvel additif destiné à être utilisé comme colorant doit apporter la preuve qu'une des conditions suivantes est remplie:

- a. l'additif rétablit l'aspect initial des denrées alimentaires dont la couleur a été altérée par la transformation, le stockage, l'emballage et la distribution et dont l'attrait visuel se trouve ainsi diminué;
- b. l'additif améliore l'attractivité visuelle des denrées alimentaires;
- c. l'additif colore des denrées alimentaires normalement incolores.

⁵ Une demande d'autorisation n'est pas exigée pour les additifs qui sont utilisés à la dose autorisée par la législation de l'Union européenne.

Art. 3 Critères de pureté

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans les règlements de l'Union européenne cités à l'annexe 4.

Art. 4 Additifs transférés

¹ Les additifs transférés sont des additifs provenant des différents ingrédients d'une denrée alimentaire composée.

² Le transfert («carry-over») est admis si l'additif:

- a. est autorisé dans l'ingrédient utilisé et que la denrée alimentaire composée n'est pas répertoriée à l'annexe 6, ch. 1 ou 2;
- b. est autorisé dans l'additif, l'enzyme ou l'arôme alimentaires ajoutés et a été transféré dans la denrée alimentaire par leur intermédiaire, et qu'il n'a aucune fonction technologique dans la denrée alimentaire finale;
- c. est utilisé dans une denrée alimentaire exclusivement destinée à la préparation d'une denrée alimentaire composée et que l'utilisation dans la denrée alimentaire composée est autorisée en vertu de la présente ordonnance.

^{2bis} Indépendamment de l'al. 2, le transfert d'additifs utilisés comme édulcorants est admis dans les cas suivants, à condition que l'édulcorant soit autorisé pour un des ingrédients:

- a. il s'agit de denrées alimentaires composées sans sucres ajoutés;
- b. il s'agit de denrées alimentaires composées à valeur énergétique réduite;
- c. il s'agit de denrées alimentaires composées utilisées comme ration journalière pour le contrôle du poids;
- d. il s'agit de denrées alimentaires composées non cariogènes;

¹⁰ RS 817.022.104

- e. il s'agit de denrées alimentaires composées à durée de conservation prolongée.¹¹

³ Lorsqu'un additif présent dans un arôme, un additif ou une enzyme est ajouté à une denrée alimentaire et qu'il a une fonction technologique dans la denrée alimentaire à laquelle il est adjoind, il est considéré comme additif de cette denrée alimentaire et non de l'arôme, de l'additif ou de l'enzyme alimentaire et doit dès lors remplir les conditions d'emploi définies pour la denrée en question.¹²

⁴ Les additifs transférés ne sont pas autorisés dans:

- a. les préparations pour nourrissons et les préparations de suite;
- b. les préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge;
- c. les aliments diététiques pour nourrissons et enfants en bas âge utilisés à des fins médicales spéciales.

⁵ Les exceptions concernant l'al. 4 sont énumérées à l'annexe 5, ch. 5, partie B.

Art. 5 Préparations d'additifs, d'arômes et d'enzymes

Seuls les additifs alimentaires cités à l'annexe 5 peuvent être utilisés dans les additifs, arômes et enzymes alimentaires, compte tenu des conditions qui y sont précisées.

Art. 6 et 7¹³

Art. 8¹⁴ Additifs dans les préparations contenant des vitamines, des sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique

Seuls les additifs mentionnés à l'annexe 5, ch. 5, peuvent être utilisés dans les préparations contenant des vitamines, des sels minéraux et certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique.

¹¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹³ Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, avec effet au 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

Section 3 Étiquetage¹⁵

Art. 9¹⁶ Additifs et préparations d'additifs destinés à être remis comme tels aux consommateurs

Si les additifs et préparations d'additifs sont remis comme tels aux consommateurs, il faut fournir les informations suivantes sur l'emballage ou sur l'étiquette en plus de celles prescrites à l'art. 3 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)¹⁷:

- a. la mention «pour denrées alimentaires» ou «pour une utilisation restreinte dans les denrées alimentaires» ou une mention plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
- b. la catégorie fonctionnelle selon l'annexe 1;
- c. les composants selon leur dénomination fixée, par ordre décroissant de poids; s'il s'agit d'additifs, il faut utiliser leur dénomination et leur numéro E;
- d. l'utilisation prévue, le mode d'emploi et le dosage.

Art. 9a¹⁸ Préparations d'édulcorants destinées à être remises comme telles aux consommateurs

¹ Si des préparations d'édulcorants sont remises comme telles aux consommateurs, leur dénomination spécifique au sens de l'art. 3, al. 1, let. a, OIDAI¹⁹ est «agents édulcorants à base de ...», suivi de leur dénomination individuelle p. ex. «saccharine». En lieu et place de «agents édulcorants», on peut utiliser les termes «édulcorants» ou «édulcorants de table».

² Il faut fournir sur l'emballage ou l'étiquette des préparations d'édulcorants les informations suivantes, en plus des mentions prescrites aux art. 3 et 9 OIDAI:

- a. le pouvoir édulcorant par rapport au sucre (saccharose), par exemple «le pouvoir édulcorant d'un comprimé correspond à celui d'un morceau de sucre (4 g)»;
- b. la mention «contient une source de phénylalanine» pour les préparations d'édulcorants contenant de l'aspartame (E 951) ou du sel d'aspartame-acésulfame (E 962);
- c. la mention «Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.» pour les préparations d'édulcorants qui contiennent des polyols.

¹⁵ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹⁷ RS 817.022.16

¹⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

¹⁹ RS 817.022.16

Art. 9b²⁰ Additifs et préparations d'additifs qui ne sont pas destinés à être remis comme tels aux consommateurs

¹ Si les additifs et préparations d'additifs ne sont pas remis comme tels aux consommateurs, mais à des fins de transformation, il faut fournir, sur l'emballage ou sur le récipient, les informations suivantes, en plus de celles prescrites à l'art. 3, al. 1, let. a, c, e à g, k et m, OIDA¹:

- a. la mention «à utiliser dans des denrées alimentaires» ou une mention plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
- b. les composants selon leur dénomination fixée, par ordre décroissant de poids; s'il s'agit d'additifs, il faut utiliser leur dénomination ou leur numéro E;
- c. toutes les indications permettant de respecter les prescriptions concernant les teneurs maximales d'additifs et d'ingrédients dans le produit fini.

² Les informations visées à l'al. 1, let. c, et celles prescrites à l'art. 3, al. 1, let. g et k, OIDA¹ peuvent être incluses uniquement dans les documents accompagnant la marchandise qui doivent être présentés avant ou au moment de la livraison, à condition que la mention «pour la fabrication de denrées alimentaires et non destiné à la vente au détail» figure de manière bien visible sur l'emballage ou sur le récipient du produit concerné.

Section 4 Obligation d'information²²

Art. 10 ...²³

Le fabricant et l'utilisateur d'un additif alimentaire sont tenus:

- a. de transmettre à l'OSAV toute nouvelle information scientifique ou technique susceptible d'influer sur l'évaluation de la sécurité de cet additif, et
- b. d'informer l'OSAV, sur demande, des usages de l'additif concerné.

²⁰ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

²¹ RS 817.022.16

²² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

²³ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, avec effet au 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

Section 5 Actualisation des annexes²⁴

Art. 11 ...²⁵

¹ L'OSAV adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

² Il peut fixer des dispositions transitoires.²⁶

Section 6 Dispositions finales²⁷

Art. 12 Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du 22 juin 2007 sur les additifs²⁸ est abrogée.

Art. 13 Dispositions transitoires

¹ Les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2015. Elles peuvent être remises au consommateur conformément à l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

² Les denrées alimentaires qui contiennent du jaune de quinoléine (E 104), du jaune orangé S (E 110) ou du rouge cochenille A (ponceau 4R) (E 124) peuvent encore être remises au consommateur conformément à l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

³ Les additifs admis provisoirement selon l'ancien droit peuvent encore être fabriqués, importés, étiquetés et remis au consommateur jusqu'à l'expiration de l'autorisation.

Art. 13a²⁹ Dispositions transitoires de la modification du 14 septembre 2015

¹ Les denrées alimentaires non conformes aux modifications du 14 septembre 2015 peuvent encore être fabriquées, importées, étiquetées ou promues selon l'ancien droit jusqu'au 30 septembre 2016.

² Elles peuvent être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

²⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

²⁵ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, avec effet au 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

²⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2365).

²⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

²⁸ [RO 2007 2977, 2008 1291, 2009 2047]

²⁹ Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} oct. 2015 (RO 2015 3409).

Art. 13^{b30} Disposition transitoire de la modification du 27 mai 2020

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 27 mai 2020 peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2021 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 14 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2014.

³⁰ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2365).

*Annexe I*³¹
(art. 1, let. a, et 9, let. b)

Catégories fonctionnelles des additifs

1. Les «édulcorants» sont des substances qui servent à donner une saveur sucrée aux denrées 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 denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées 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 de la présente ordonnance les préparations obtenues à partir de denrées 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 denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes.
4. Les «antioxydants» sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées 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 une denrée alimentaire à des fins alimentaires 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'une denrée alimentaire ou lui donnent une saveur acidulée.
7. Les «correcteurs d'acidité» sont des substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.
8. Les «anti-agglomérants» sont des substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules.
9. Les «antimoussants» sont des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.

³¹ Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

10. Les «agents de charge» sont des substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
11. Les «émulsifiants» sont des substances qui, ajoutées à une denrée 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 ou l'odeur d'une denrée alimentaire.
15. Les «agents moussants» sont des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide.
16. Les «gélifiants» sont des substances qui, ajoutées à une denrée 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'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.
18. Les «humectants» sont des substances qui empêchent le dessèchement des denrées 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 de 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'une denrée alimentaire dans ce contenant.
21. Les «propulseurs» sont des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée 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 une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physicochimique. Les stabilisants comprennent les substances:

- a. qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire;
 - b. qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire, et
 - c. qui augmentent la capacité de liaison des denrées 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 une denrée 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. Les «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 1a*³²
(art. 1a, al. 2, et 2, al. 1)

Liste des additifs autorisés

N° E	Additif	Remarques
a. Colorants		
100	Curcumine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
101	Riboflavines	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
102	Tartrazine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
104	Jaune de quinoléine	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
110	Jaune orangé S	ou Sunset Yellow FCF; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
120	Cochenille	Acide carminique, carmin; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
122	Azorubine	Carmoisine; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
123	Amarante	si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement aux consommateurs.

³² Anciennement annexe 1. Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO 2015 3409), le ch. II al. 1 des O du DFI du 16 déc. 2016 (RO 2017 1465) et du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2365).

N° E	Additif	Remarques
124	Rouge cochenille A	Ponceau 4R; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
127	Érythrosine	si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement aux consommateurs.
129	Rouge allura AC	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
131	Bleu patenté V	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
132	Indigotine	Carmin d'indigo; si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
133	Bleu brillant FCF	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
140	Chlorophylles et chlorophyllines	
141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
142	Vert S	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
150a	Caramel	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 (confiseries, pâtisseries, boissons alcoolisées).
150b	Caramel de sulfite caustique	
150c	Caramel ammoniacal	
150d	Caramel au sulfite d'ammonium	

N° E	Additif	Remarques
151	Noir brillant PN	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
153	Charbon végétal médicinal	
155	Brun HT	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
160a	Caroténoïdes	
160b	Rocou, bixine, norbixine	Bixine, norbixine; ne doit pas être remis directement au consommateur
160c	Extrait de paprika	Capsanthine, capsorubine
160d	Lycopène	
160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	
161b	Lutéine	
161g	Canthaxanthine	ne doit pas être remise directement au consommateur.
162	Rouge de betterave	Bétanine
163	Anthocyanes	Si une quantité maximale autorisée d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées.
170	Carbonate de calcium	
171	Dioxyde de titane	
172	Oxyde et hydroxyde de fer	
173	Aluminium	ne doit pas être remis directement au consommateur
174	Argent	
175	Or	
180	Litholrubine BK	Si une quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques est définie dans la liste des applications, les laques aluminiques formées à partir de ce colorant sont également autorisées; cet additif ne doit pas être remis directement au consommateur.
b. Édulcorants		
420	Sorbitols	peut être employé comme édulcorant
421	Mannitol	peut être employé comme édulcorant
950	Acésulfame-K	peut être employé comme édulcorant
951	Aspartame	peut être employé comme édulcorant
952	Cyclamates	
953	Isomalt	peut être employé comme édulcorant

N° E	Additif	Remarques
954	Saccharines	
955	Sucralose	
957	Thaumatine	peut être employé comme édulcorant
959	Néohespéridine DC	peut être employé comme édulcorant
960	Glucosides de stéviol	
961	Néotame	
962	Sel d'aspartame-acésulfame	
964	Sirop de polyglycitol	
965	Maltitols	peut être employé comme édulcorant
966	Lactitol	peut être employé comme édulcorant
967	Xylitol	peut être employé comme édulcorant
968	Érythritol	peut être employé comme édulcorant
969	Advantame	

c. Additifs autres que les colorants et les édulcorants

170	Carbonate de calcium	uniquement à des fins autres que la coloration
172	Oxyde et hydroxyde de fer	
200	Acide sorbique	
202	Sorbate de potassium	
210	Acide benzoïque	La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
211	Benzoate de sodium	La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
212	Benzoate de potassium	La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
213	Benzoate de calcium	La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	Éthyl-parabène, PHB-Éthyl
215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	Éthyl-p-hydroxybenzoate de sodium, PHB-Éthyl
218	p-Hydroxybenzoate de méthyle	Méthylparabène, PHB-Methyl
219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	PHB-Methyl (sel de sodium)
220	Anhydride sulfureux	
221	Sulfite de sodium	
222	Sulfite acide de sodium	
223	Disulfite de sodium	
224	Disulfite de potassium	

N° E	Additif	Remarques
226	Sulfite de calcium	
227	Sulfite acide de calcium	
228	Sulfite acide de potassium	
234	Nisine	
235	Natamycine	
239	Hexaméthylènetétramine	
242	Dicarbonate de diméthyle	
243	Arginate d'éthyle laurique	
249	Nitrite de potassium	ne peut être utilisé que sous forme de sel nitrité pour la rubéfaction (= mélange homogène de sel comestible et de nitrite de potassium ou de sodium)
250	Nitrite de sodium	ne peut être utilisé que sous forme de sel nitrité pour la rubéfaction (= mélange homogène de sel comestible et de nitrite de potassium ou de sodium)
251	Nitrate de sodium	
252	Nitrate de potassium	
260	Acide acétique	
261	Acétate de potassium	
262	Acétates de sodium	
263	Acétate de calcium	
270	Acide lactique	
280	Acide propionique	
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
284	Acide borique	
285	Tétraborate de sodium	Borax
290	Dioxyde de carbone	
296	Acide malique	
297	Acide fumarique	
300	Acide ascorbique	
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	
304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	
306	Extrait riche en tocophérols	
307	Alpha-tocophérol	
308	Gamma-Tocophérol	
309	Delta-Tocophérol	
310	Gallate de propyle	
315	Acide érythorbique	Érythorbate de sodium

N° E	Additif	Remarques
316	Érythorbate de sodium	
319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)	BHQT
320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	BHA
321	Butylhydroxytoluène	BHT
322	Lécithines	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
330	Acide citrique	
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
334	Acide tartrique [L (+)]	
335	Tartrates de sodium	
336	Tartrates de potassium	
337	Tartrate double de sodium et de potassium	
338	Acide phosphorique	
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
343	Phosphates de magnésium	
350	Malates de sodium	
351	Malate de potassium	
352	Malates de calcium	
353	Acide métatartrique	
354	Tartrate de calcium	
355	Acide adipique	
356	Adipate de sodium	
357	Adipate de potassium	
363	Acide succinique	
380	Citrate de triammonium	
385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	Calcium disodium EDTA
392	Extraits de romarin	
400	Acide alginique	
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de propane-1,2-diol	

N° E	Additif	Remarques
406	Agar-agar	
407a	Algues Eucheuma transformées	peuvent être normalisés avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation
407	Carraghénanes	peuvent être normalisés avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation
410	Farine de graines de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	
415	Gomme xanthane	
416	Gomme karaya	
417	Gomme tara	
418	Gomme gellane	
422	Glycérol	
423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	
425	Konjac	
426	Hémicellulose de soja	
427	Gomme cassia	
431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)	
433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)	
440	Pectines	peuvent être normalisés avec des sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation
442	Phosphatides d'ammonium	
444	Acétate isobutyrate de saccharose	
445	Esters glycériques de résine de bois	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
456	Polyaspartate de potassium	
459	Bêta-cyclodextrine	
460	Cellulose	
461	Méthylcellulose	

N° E	Additif	Remarques
462	Éthylcellulose	
463	Hydroxypropylcellulose	
463a	Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC)	
464	Hydroxypropylméthylcellulose	
465	Méthyléthylcellulose	
466	Carboxyméthylcellulose sodique	gomme de cellulose
468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	modifizierter Cellulosegummi
469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique, gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique	Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique
470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	
470b	Sels de magnésium d'acides gras	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	
473	Sucroesters d'acides gras	
474	Sucroglycérides	
475	Esters polyglycériques d'acides gras	
476	Polyricinoléate de polyglycérol	
477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	
479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	
481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	
482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium	
483	Tartrate de stéaryle	
491	Monostéarate de sorbitane	
492	Tristéarate de sorbitane	

N° E	Additif	Remarques
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d'ammonium	
504	Carbonates de magnésium	
507	Acide chlorhydrique	
508	Chlorure de potassium	
509	Chlorure de calcium	
511	Chlorure de magnésium	
512	Chlorure d'étain	
513	Acide sulfurique	
514	Sulfates de sodium	
515	Sulfates de potassium	
516	Sulfate de calcium	
517	Sulfate d'ammonium	
520	Sulfate d'aluminium	
521	Sulfate d'aluminium sodique	
522	Sulfate d'aluminium potassique	
523	Sulfate d'aluminium ammonique	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
528	Hydroxyde de magnésium	
529	Oxyde de calcium	
530	Oxyde de magnésium	
534	Tartrate de fer	
535	Ferrocyanure de sodium	
536	Ferrocyanure de potassium	
538	Ferrocyanure de calcium	
541	Phosphate d'aluminium sodique acide	
551	Dioxyde de silicium	
552	Silicate de calcium	
553a	Silicate de magnésium	
553b	Talc	
554	Silicate alumino-sodique	
555	Silicate alumino-potassique	
570	Acides gras	
574	Acide gluconique	

N° E	Additif	Remarques
575	Glucono-delta-lactone	
576	Gluconate de sodium	
577	Gluconate de potassium	
578	Gluconate de calcium	
579	Gluconate ferreux	
585	Lactate ferreux	
586	4-Hexylrésorcinol	
620	Acide glutamique	
621	Glutamate monosodique	
622	Glutamate monopotassique	
623	Diglutamate de calcium	
624	Glutamate d'ammonium	
625	Diglutamate de magnésium	
626	Acide guanylique	
627	Guanylate disodique	
628	Guanylate dipotassique	
629	Guanylate de calcium	
630	Acide inosinique	
631	Inosinate disodique	
632	Inosinate dipotassique	
633	Inosinate de calcium	
634	5'-ribonucléotide calcique	
635	5'-Ribonucléotide disodique	
640	Glycine et son sel de sodium	
641	L-leucine	
650	Acétate de zinc	
900	Diméthylpolysiloxane	
901	Cire d'abeille blanche et jaune	
902	Cire de candelilla	
903	Cire de carnauba	
904	Shellac	
905	Cire microcristalline	
907	Poly-1-décène hydrogéné	
914	Cire de polyéthylène oxydée	
920	L-Cystéine	
927b	Carbamide	
938	Argon	
939	Hélium	
941	Azote	
942	Protoxyde d'azote	
943a	Butane	

N° E	Additif	Remarques
943b	Isobutane	
944	Propane	
948	Oxygène	
949	Hydrogène	
999	Extraits de quillaia	
1103	Invertase	
1105	Lysozyme	
1200	Polydextrose	
1201	Polyvinylpyrrolidone	
1202	Polyvinylpolypyrrolidone	
1203	Alcool polyvinylique	APV
1204	Pullulan	
1205	Copolymère méthacrylate basique	
1206	Copolymère de méthacrylate neutre	
1207	Copolymère de méthacrylate anionique	
1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	
1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol	
1404	Amidon oxydé	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Amidon acétylé	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylé	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
1451	Amidon oxydé acétylé	
1452	Octényle succinate d'amidon d'aluminium	
1505	Citrate de triéthyle	
1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)	Diacétine
1518	Triacétate de glycéryle	Triacétine
1519	Alcool benzylique	
1520	Propylène glycol	propane-1,2-diol
1521	Polyéthylène glycol	

*Annexe 2*³³
(art. 1a, al. 3, et 2, al. 1)

Groupes d'additifs

Groupe I: additifs autorisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou en quantités limitées

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
170	Carbonate de calcium		
260	Acide acétique		
261	Acétate de potassium		
262	Acétates de sodium		
263	Acétate de calcium		
270	Acide lactique		
290	Dioxyde de carbone		
296	Acide malique		
300	Acide ascorbique		
301	Ascorbate de sodium		
302	Ascorbate de calcium		
304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique		
306	Extrait riche en tocophérols		
307	Alpha-tocophérol		
308	Gamma-Tocophérol		
309	Delta-Tocophérol		
322	Lécithines		
325	Lactate de sodium		
326	Lactate de potassium		
327	Lactate de calcium		
330	Acide citrique		
331	Citrates de sodium		
332	Citrates de potassium		
333	Citrates de calcium		
334	Acide tartrique [L (+)]		
335	Tartrates de sodium		
336	Tartrates de potassium		
337	Tartrate double de sodium et de potassium		

³³ Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO **2015** 3409), le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO **2017** 1465) et le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO **2020** 2365).

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
350	Malates de sodium		
351	Malate de potassium		
352	Malates de calcium		
354	Tartrate de calcium		
380	Citrate de triammonium		
400	Acide alginique		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
401	Alginate de sodium		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
402	Alginate de potassium		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
403	Alginate d'ammonium		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
404	Alginate de calcium		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
406	Agar-agar		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
407	Carraghénanes		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
407a	Algues Euchema transformées		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
410	Farine de graines de caroube		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
412	Gomme guar		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
413	Gomme adragante		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
414	Gomme arabique ou gomme d'acacia		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
415	Gomme xanthane		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
417	Gomme tara		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes; ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
418	Gomme gellane		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
420	Sorbitols		uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
421	Mannitol		uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
422	Glycérol		
425	Konjac	10 g/kg	i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac À l'exception de l'annexe 5; ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées ou dans les produits de gelée en minibarquettes; ne doit pas être utilisé pour la fabrication de denrées alimentaires séchées artificiellement qui gonflent lorsqu'elles sont mâchées.
440	Pectines		ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes
460	Cellulose		
461	Méthylcellulose		
462	Éthylcellulose		
463	Hydroxypropylcellulose		
464	Hydroxypropylméthylcellulose		
465	Méthyléthylcellulose		
466	Carboxyméthylcellulose sodique		
469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique, gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique		
470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras		
470b	Sels de magnésium d'acides gras		
471	Mono- et diglycérides d'acides gras		
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras		
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras		

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		
472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras		
472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras		
472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras		
500	Carbonates de sodium		
501	Carbonates de potassium		
503	Carbonates d'ammonium		
504	Carbonates de magnésium		
507	Acide chlorhydrique		
508	Chlorure de potassium		
509	Chlorure de calcium		
511	Chlorure de magnésium		
513	Acide sulfurique		
514	Sulfates de sodium		
515	Sulfates de potassium		
516	Sulfate de calcium		
524	Hydroxyde de sodium		
525	Hydroxyde de potassium		
526	Hydroxyde de calcium		
527	Hydroxyde d'ammonium		
528	Hydroxyde de magnésium		
529	Oxyde de calcium		
530	Oxyde de magnésium		
570	Acides gras		
574	Acide gluconique		
575	Glucono-delta-lactone		
576	Gluconate de sodium		
577	Gluconate de potassium		
578	Gluconate de calcium		
620	Acide glutamique	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
621	Glutamate monosodique	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
622	Glutamate monopotassique	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
623	Diglutamate de calcium	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
624	Glutamate d'ammonium	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
625	Diglutamate de magnésium	10 g/kg	seul ou somme de E 620, 621, 622, 623, 624 et 625; exprimé en acide glutamique; à l'exception de l'annexe 5
626	Acide guanylique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
627	Guanylate disodique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
628	Guanylate dipotassique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
629	Guanylate de calcium	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
630	Acide inosinique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
631	Inosinate disodique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
632	Inosinate dipotassique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
633	Inosinate de calcium	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5

N° E	Additif	Quantité maximale	Remarques
634	5'-ribonucléotide calcique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
635	5'-Ribonucléotide disodique	500 mg/kg	seul ou somme de E 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634 et 635; exprimé en acide guanylique; à l'exception de l'annexe 5
640	Glycine et son sel de sodium		
920	L-Cystéine		à l'exception de l'annexe 5
938	Argon		
939	Hélium		
941	Azote		
942	Protoxyde d'azote		
948	Oxygène		
949	Hydrogène		
953	Isomalt		uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
965	Maltitols		uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
966	Lactitol		uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
967	Xylitol		uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
968	Érythritol		uniquement à des fins autres que l'édulcoration; à l'exception de l'annexe 5
1103	Invertase		
1200	Polydextrose		
1404	Amidon oxydé		
1410	Phosphate de monoamidon		
1412	Phosphate de diamidon		
1413	Phosphate de diamidon phosphaté		
1414	Phosphate de diamidon acétylé		
1420	Amidon acétylé		
1422	Adipate de diamidon acétylé		
1440	Amidon hydroxypropylé		
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé		
1450	Octényle succinate d'amidon sodique		
1451	Amidon oxydé acétylé		

Groupe II: colorants autorisés conformément aux BPF

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

Groupe III: colorants alimentaires avec limite maximale combinée

N° E	Additif
100	Curcumine
102	Tartrazine
120	Cochénille
122	Azorubine
129	Rouge allura AC
131	Bleu patenté V
132	Indigotine
133	Bleu brillant FCF
142	Vert S
151	Noir brillant PN
155	Brun HT
160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)
161b	Lutéine

Groupe IV: polyols

N° E	Additif
420	Sorbitols
421	Mannitol

N° E	Additif
953	Isomalt
965	Maltitols
966	Lactitol
967	Xylitol
968	Erythritol

Groupe V: autres additifs pouvant être réglementés ensemble

a) E 200–E 203: acide sorbique – sorbate de potassium (SA)

N° E	Additif
200	Acide sorbique
202	Sorbate de potassium

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

N° E	Additif
210	Acide benzoïque
211	Benzoate de sodium
212	Benzoate de potassium
213	Benzoate de calcium

c) E 200–E 213: acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates (SA + BA)

N° E	Additif
200	Acide sorbique
202	Sorbate de potassium
210	Acide benzoïque
211	Benzoate de sodium
212	Benzoate de potassium
213	Benzoate de calcium

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

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

e) E 200–E 203, E 214–E 219: E 200 – E 203; E 214 – E 219: acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates (SA + PHB)

N° E	Additif
------	---------

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

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

N° E	Additif
------	---------

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

g) E 220–E 228: anhydride sulfureux – sulfites

N° E	Additif
------	---------

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

h) E 249–E 250: nitrites

N° E	Additif
------	---------

249	Nitrite de potassium
250	Nitrite de sodium

i) E 251–E 252: nitrates

N° E	Additif
------	---------

251	Nitrate de sodium
252	Nitrate de potassium

j) E 280–E 283: acide propionique – propionates

N° E	Additif
------	---------

280	Acide propionique
281	Propionate de sodium

N° E	Additif
282	Propionate de calcium
283	Propionate de potassium

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

N° E	Additif
310	Gallate de propyle
319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)
320	Butylhydroxy-anisol (BHA)

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

N° E	Additif
338	Acide phosphorique
339	Phosphates de sodium
340	Phosphates de potassium
341	Phosphates de calcium
343	Phosphates de magnésium
450	Diphosphates
451	Triphosphates
452	Polyphosphates

m) E 355–E 357: acide adipique – adipates

N° E	Additif
355	Acide adipique
356	Adipate de sodium
357	Adipate de potassium

n) E 432–E 436: polysorbates

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

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

N° E	Additif
473	Sucroesters d'acides gras
474	Sucroglycérides

p) E 481–E 482: stéaroyl-2-lactylates

N° E Additif

481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium
482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium

q) E 491–E 495: esters de sorbitane

N° E Additif

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

r) E 520–E 523: sulfates d'aluminium

N° E Additif

520	Sulfate d'aluminium
521	Sulfate d'aluminium sodique
522	Sulfate d'aluminium potassique
523	Sulfate d'aluminium ammonique

s) E 551–E 553: dioxyde de silicium - silicates

N° E Additif

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

t) E 620–E 625: acide glutamique – glutamates

N° E Additif

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

u) E 626–E 635: ribonucléotides

N° E Additif

626	Acide guanylique
627	Guanylate disodique
628	Guanylate dipotassique
629	Guanylate de calcium
630	Acide inosinique

N° E	Additif
631	Inosinate disodique
632	Inosinate dipotassique
633	Inosinate de calcium
634	5'-ribonucléotide calcique
635	5'-ribonucléotide disodique

v) E 400–E 404: acide alginique – alginates

N° E	Additif
400	Acide alginique
401	Alginate de sodium
402	Alginate de potassium
403	Alginate d'ammonium
404	Alginate de calcium

Annexe 3³⁴

(art. 1, al. 1, let. d, 1a, al. 4, et 2, al. 1)

Liste d'application

La dénomination des différentes catégories de denrées alimentaires ne correspond pas aux dénominations spécifiques figurant dans d'autres textes législatifs.

A. Liste des catégories de denrées alimentaires

Chiffre	Catégorie de denrées alimentaires
0.	Toutes les catégories de denrées alimentaires
01.	Produits laitiers et succédanés
01.1	Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé
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 de la crème à faible teneur en matières grasses)
01.6.2	Produits à base de crème fermentés au moyen de bactéries vivantes, non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %
01.6.3	autres produits à base de crème
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 grasses et huileuses
02.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)
02.2	Émulsions grasses et huileuses 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 grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides
02.3	Huiles végétales à vaporiser

³⁴ Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO 2015 3409), le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO 2017 1465) et le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2365).

Chiffre	Catégorie de denrées alimentaires
---------	-----------------------------------

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

05. Confiseries

- 05.1 Produits de cacao et de chocolat
- 05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour 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 froment, 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, à l'exception des préparations de viandes
- 08.2 Préparations de viandes
- 08.3 Produits à base de viande

Chiffre	Catégorie de denrées alimentaires
08.3.1	Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique
08.3.2	Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique
08.3.3	Boyaux et autres produits d'enrobage de la 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 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 d'une saumure sèche 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.)
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 à base de levures
12.9	Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8
13.	Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière
13.1	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
13.1.1	Préparations pour nourrissons
13.1.2	Préparations de suite

Chiffre	Catégorie de denrées alimentaires
13.1.3	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
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
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 contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)
13.4	Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten
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 boissons à base de vin 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 la consommation
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé
15.2	Fruits à coque transformés
16.	Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4
17.	Compléments alimentaires, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
17.1	Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

Chiffre	Catégorie de denrées alimentaires
17.2	Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
17.3	Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher
18.	Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

B. Liste d'application

Sauf disposition contraire, les quantités maximales sont celles qui sont applicables au moment de la mise sur le marché de la denrée alimentaire concernée. Dans le cas de denrées alimentaires sèches ou concentrées qui doivent être reconstituées, les quantités maximales sont celles applicables à la denrée alimentaire qui a été reconstituée selon les instructions fournies sur l'étiquette; il faut tenir compte du facteur de dilution minimal.

Sauf disposition contraire, les quantités maximales de colorants sont celles qui sont applicables aux quantités du constituant de base colorant dans la préparation colorante.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
---------	-------	---------	---	----------------------

0. Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires à l'exclusion des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, sauf dispositions spécifiques.

E 290		Dioxyde de carbone	BPF	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (57) La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux catégories 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires.
E 459		Bêta-cyclodextrine	BPF	
E 551–E 553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 551–E 553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (57) La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux catégories 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 938	Argon	BPF	
	E 939	Hélium	BPF	
	E 941	Azote	BPF	
	E 942	Protoxyde d'azote	BPF	
	E 948	Oxygène	BPF	
	E 949	Hydrogène	BPF	
01. Produits laitiers et succédanés				
01.1 Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé				
	E 331	Citrates de sodium	4000	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
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		(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.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	
01.4 Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement				
	Groupe I	Additifs		(74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe IV	Polyols	BPF	
E 104		Jaune de quinoléine	10	(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.
E 110		Jaune orangé S	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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
E 124		Rouge cochenille A	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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
E 160b		Rocou, bixine, norbixine	10	
E 160d		Lycopène	30	
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	300	(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.
E 297		Acide fumarique	4000	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 355–E 357		Acide adipique – adipates	1000	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 363	Acide succinique	6000	
	E 416	Gomme karaya	6000	
	E 427	Gomme cassia	2500	
	E 432–E 436	Polysorbates	1000	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2000	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5000	
	E 483	Tartrate de stéaryle	5000	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	
	E 950	Acésulfame-K	350	
	E 951	Aspartame	1000	
	E 952	Cyclamates	250	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	100	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	
	E 957	Thaumatine	5	
	E 959	Néohespéridine DC	50	
	E 960	Glucosides de stéviol	100	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	32	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	
	E 969	Advantame	10	
01.5 Lait déshydraté				
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2500	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1500	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	30	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 407	Carraghénanes	BPF	
	E 500 (ii)	Sodium sous forme de bicarbonate	BPF	
	E 501 (ii)	Carbonate acide de potassium	BPF	
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	

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	BPF
E 407	Carraghénanes	BPF
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF

01.6.2 Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aroma-tisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %

E 406	Agar-agar	BPF
E 407	Carraghénanes	BPF
E 410	Farine de graines de caroube	BPF
E 412	Gomme guar	BPF
E 415	Gomme xanthane	BPF
E 440	Pectines	BPF
E 460	Cellulose	BPF

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 1404	Amidon oxydé	BPF	
	E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF	
	E 1412	Phosphate de diamidon	BPF	
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	
	E 1420	Amidon acétylé	BPF	
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	
	E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	
01.6.3 autres produits à base de crème				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants	BPF	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 110	Jaune orangé S	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.
	E 124	Rouge cochenille A	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.
	E 234	Nisine	10	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

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			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		
E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000		(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.
E 234	Nisine	10		
E 260	Acide acétique	BPF		
E 270	Acide lactique	BPF		
E 330	Acide citrique	BPF		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF	
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
01.7.2 Fromages affinés				
				(83) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 32 mg/kg; Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	E 120	Cochenille	125	uniquement le fromage aromatisé rouge et le fromage au pesto rouge
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF	Uniquement fromage sage derby
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF	Uniquement le fromage sage derby, le fromage au pesto rouge ou vert, le fromage au wasabi et le fromage persillé à pâte verte aux herbes
	E 153	Charbon végétal médicinal	BPF	Uniquement fromage morbier
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	50	Uniquement fromage red Leicester
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	35	Uniquement fromage mimolette
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15	Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge ou vert
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge
	E 163	Anthocyanes	BPF	Uniquement fromage persillé à pâte rouge

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 170	Carbonate de calcium	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	BPF	Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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.
	E 234	Nisine	12.5	(29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.
	E 235	Natamycine	1	mg/dm ² de surface; Uniquement traitement en surface des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur.
	E 239	Hexaméthylènetétramine	25	quantité résiduelle exprimée en formaldéhyde; Uniquement fromage provolone
	E 251–E 252	Nitrates	150	(30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	BPF	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF	Uniquement traitement en surface
	E 500 (ii)	Sodium sous forme de bicarbonate	BPF	Uniquement fromage affiné en tranches et râpé
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF	Uniquement fromage au lait aigre
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 1105	Lysozyme	BPF	
01.7.3 Croûtes de fromage comestibles				
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	BPF	(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.
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20	
	E 160d	Lycopène	30	
	E 180	Litholrubine BK	BPF	(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.
01.7.4 Fromages de lactosérum				
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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. Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires
	E 251–E 252	Nitrates	150	(30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau. Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 260	Acide acétique	BPF	
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
01.7.5 Fromages fondus				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 100	Curcumine	100	(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b. Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 102	Tartrazine	100	(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b. Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 120	Cochenille	100	(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. Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 122	Azorubine	100	(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b. Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15	
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	
	E 160d	Lycopène	5	Uniquement fromages fondus aromatisés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 161b	Lutéine	100	(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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.	
	E 234	Nisine	12.5	(29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 427	Gomme cassia	2500		
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	

01.7.6 Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)

Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		Uniquement produits non affinés aromatisés
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		Uniquement produits non affinés aromatisés
E 120	Cochenille	125		Uniquement produits persillés à pâte rouge
E 160a	Caroténoïdes	BPF		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	15	
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	
	E 163	Anthocyanes	BPF	
	E 170	Carbonate de calcium	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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 produits obtenus par des processus de fermentation.
	E 234	Nisine	12.5	
	E 235	Natamycine	1	
	E 251–E 252	Nitrates	150	(30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	BPF	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé

Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé

Uniquement produits persillés à pâte rouge

Uniquement produits affinés

Uniquement traitement en surface de produits affinés

Uniquement produits non affinés; produits affinés en tranches, préemballés; produits affinés en couches et produits affinés avec addition de denrées alimentaires

Uniquement produits affinés et fondus mg/dm² de surface; Uniquement traitement en surface des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur.

Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle

Uniquement traitement en surface de produits affinés

Uniquement produits non affinés

Uniquement fondue prête à l'emploi

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF	Uniquement produits affinés
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	Uniquement produits affinés
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	Uniquement produits affinés
	E 1105	Lysozyme	BPF	Uniquement produits affinés
01.8 Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	BPF	(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. Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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. Uniquement succédanés de fromage à base de protéines
	E 251–E 252	Nitrates	150	(30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau. Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	BPF	Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	50000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. Uniquement blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. Uniquement succédanés de crème fouettée

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement succédanés de fromages fondus
	E 432–E 436	Polysorbates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement succédanés de crème
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	20000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000		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	5000		Uniquement succédanés de lait et de crème
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1000		Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement succédanés de lait et de crème; blanchisseurs de boissons
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement succédanés de fromage en tranches ou râpés et succédanés de fromages fondus; blanchisseurs de boissons

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
01.9. Caséinates alimentaires				
	E 170	Carbonate de calcium	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 380	Citrate de triammonium	BPF	
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	
	E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF	
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	
	E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	
	E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	
	E 527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	
	E 528	Hydroxyde de magnésium	BPF	
02. Matières grasses et huiles, et émulsions grasses et huileuses				
02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)				
	E 100	Curcumine	BPF	Uniquement matières grasses
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement matières grasses
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	Uniquement matières grasses
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 300	Acide ascorbique	BPF	Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôt, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 306	Extrait riche en tocophérols	BPF	À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 307	Alpha-tocophérol	BPF	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	BPF	À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 309	Delta-Tocophérol	BPF	À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA 200		Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées 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 boeuf, de volaille et de mouton
	E 321	Butylhydroxytoluène	100	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse. (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 322	Lécithines	30000	À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 330	Acide citrique	BPF	À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 331	Citrates de sodium	BPF	À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 332	Citrates de potassium	BPF	À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 333	Citrates de calcium	BPF	À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 392	Extraits de romarin	50	Uniquement huiles de poisson et huile d'algue; saindoux, graisses de boeuf, de volaille, de mouton et de porc; matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées 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 392	Extraits de romarin	30	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	10000	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	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
				À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
				Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
02.2 Émulsions grasses et huileuses essentiellement du type eau dans huile				
02.2.1 Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres				
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	À l'exception du beurre à base de lait de brebis et de chèvre
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	Uniquement beurre de crème acide Uniquement beurre de crème acide
02.2.2 Autres émulsions grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides				
	Groupe I	Additifs		
	E 100	Curcumine	BPF	À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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. Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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. Uniquement émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA 200		(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. Uniquement matières grasses destinées à la friture

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 321	Butylhydroxytoluène	100	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	100	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse. (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 392	Extraits de romarin	100	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3000	
	E 432–E 436	Polysorbates	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000	
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4000	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10000	
	E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Uniquement matières grasses destinées à la friture

Uniquement matières grasses tartinables

Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %

Uniquement matière grasse tartinable dont la teneur en matière grasse est inférieure à 80 %.

Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie

Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie

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 %

Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie

Uniquement émulsions de matières grasses pour friture

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	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; sauf matières grasses laitières à tartiner
02.3 Huiles végétales à vaporiser					
	Groupe I	Additifs			
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie
	E 943a	Butane	BPF		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
	E 943b	Isobutane	BPF		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
	E 944	Propane	BPF		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
03. Glaces de consommation				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(75) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		
E 160d	Lycopène	40		
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3000		Uniquement glaces de consommation à l'eau
E 427	Gomme cassia	2500		
E 432–E 436	Polysorbates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	3000		
E 491–E 495	Esters de sorbitane	500	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	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	Saccharines	100	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. 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 960	Glucosides de stéviol	200	(60) Exprimés en équivalents stéviols. Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	26	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
				(11)b Les limites sont exprimées en 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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	800	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 969	Advantame	10	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
04. Fruits et légumes				
04.1 Fruits et légumes non transformés				
04.1.1 Fruits et légumes frais entiers				
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	10	Uniquement pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction des informations d'étiquetage obligatoires exigées par l' OIDA1 ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres.
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	6	Uniquement comme amplificateurs de contraste pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction de toutes ou de certaines mentions obligatoires de l'étiquetage des produits alimentaires exigées par l' OIDA1[1], ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	20	Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	(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.
				Uniquement maïs doux emballé sous vide

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	10	Uniquement raisins de table, litchis frais (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles (<i>Vaccinium corymbosum</i>)
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	50	Uniquement traitement en surface des agrumes
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. Uniquement traitement en surface de fruits frais
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	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	BPF	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	BPF	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 905	Cire microcristalline	BPF	Uniquement traitement en surface des melons, papayes, mangues, avocats et ananas
	E 914	Cire de polyéthylène oxydée	BPF	Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	10	Uniquement pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction des informations d'étiquetage obligatoires exigées par l' OIDA ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres.
04.1.2 Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	(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. Uniquement pulpe de raifort
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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. Uniquement pommes de terre pelées

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	E 296	Acide malique	BPF	Uniquement pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 300	Acide ascorbique	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 330	Acide citrique	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 331	Citrates de sodium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 332	Citrates de potassium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 333	Citrates de calcium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 401	Alginate de sodium	2400	(88) Peut être utilisé uniquement en combinaison avec E 302 comme agent d'enrobage et à une quantité maximale de 800 mg/kg dans des aliments finis. Uniquement les fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation, destinés à la remise au consommateur final
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
04.1.3 Fruits et légumes congelés				
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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. Uniquement légumes blancs, y compris champignons et légumineuses blanches
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	(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. Uniquement pommes de terre congelées et surgelées
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	

04.2 Fruits et légumes transformés

04.2.1 Fruits et légumes séchés

	Groupe I	Additifs			E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
	E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochenille	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AC	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF		Uniquement conserves de fruits rouges

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 141		Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 150a - d		Caramels	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 160a		Caroténoïdes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 162		Rouge de betterave	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 163		Anthocyanes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
E 200 - E 202		Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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. Uniquement fruits secs
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	600	(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. Uniquement pommes et poires séchées
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	500	(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. Uniquement fruits et fruits à coque séchés, à l'exclusion des pommes, poires, bananes, abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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. Uniquement noix de coco séchées

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement légumes blancs transformés, y compris les légumineuses
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	400	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	2000	Uniquement légumes blancs séchés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	2000	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	Uniquement abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	Uniquement tomates séchées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	Uniquement gingembre séché

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	1000	(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.
				Uniquement bananes séchées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	(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.
				Uniquement champignons séchés
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2000	
				Uniquement fruits séchés, comme agent d'enrobage
04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure				
	Groupe I	Additifs		
	E 101	Riboflavines	BPF	
				Uniquement conserves de fruits rouges
	E 101	Riboflavines	BPF	
				Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 120	Cochenille	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
				Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
				Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AC	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
				Uniquement conserves de fruits rouges

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 131	Bleu patenté V	200	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 150a - d	Caramels	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a - d	Caramels	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 163	Anthocyanes	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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.	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	(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.	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	(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.	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	(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.	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	500	(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.	Uniquement poivrons jaunes conservés dans la saumure
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	(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.	À l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure
	E 579	Gluconate ferreux	150	(56) Exprimée en Fe.	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 585	Lactate ferreux	150	(56) Exprimée en Fe.	Uniquement olives noircies par oxydation

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	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	Saccharines	160	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. 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 960	Glucosides de stéviol	100	(60) Exprimés en équivalents stéviols. Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 961	Néotame	10	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 969	Advantame	3	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
04.2.3 Fruits et légumes en conserve				
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 102	Tartrazine	100	Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 120	Cochenille	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. Uniquement conserves de fruits rouges
	E 127	Érythrosine	200	Uniquement cerises pour cocktails et cerises confites
	E 127	Érythrosine	150	Uniquement bigarreaux au sirop et pour cocktails
	E 129	Rouge allura AC	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	20	Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 142	Vert S	10	Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 150a - d	Caramels	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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. Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	(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. Uniquement tranches de citron en bocal
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	(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. Uniquement bigarreaux en bocal; maïs doux emballé sous vide
	E 260	Acide acétique	BPF	
	E 261	Acétate de potassium	BPF	
	E 262	Acétates de sodium	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 263	Acétate de calcium	BPF	
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 296	Acide malique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
	E 325	Lactate de sodium	BPF	
	E 326	Lactate de potassium	BPF	
	E 327	Lactate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
	E 335	Tartrates de sodium	BPF	
	E 336	Tartrates de potassium	BPF	
	E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	BPF	
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	250	Uniquement légumineuses, champignons et artichauts
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 412	Gomme guar	BPF	Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 415	Gomme xanthane	BPF	Uniquement châtaignes conservées dans un liquide

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	
	E 512	Chlorure d'étain	25	(55) Exprimée en Sn.
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
	E 579	Gluconate ferreux	150	(56) Exprimée en Fe.
	E 585	Lactate ferreux	150	(56) Exprimée en Fe.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	
	E 950	Acésulfame-K	350	
	E 951	Aspartame	1000	
	E 952	Cyclamates	1000	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
	E 954	Saccharines	200	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	400	
	E 959	Néohespéridine DC	50	
	E 961	Néotame	32	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
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 BPF	BPF	Uniquement mostarda di frutta
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	Uniquement mostarda di frutta
	Groupe IV	Polyols	BPF	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 101	Riboflavines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 104	Jaune de quinoléine	30	(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. Uniquement mostarda di frutta

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 110	Jaune orangé S	35	(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. Uniquement mostarda di frutta
	E 120	Cochenille	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. Uniquement conserves de fruits rouges
	E 124	Rouge cochenille A	20	(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. Uniquement mostarda di frutta
	E 129	Rouge allura AC	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133. Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a - d	Caramels	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes	BPF	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	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 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	(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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA) 500	500	(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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA) 2000	2000	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	(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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	800	Uniquement extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	300	Uniquement légumes blancs et champignons transformés
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	300	(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.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	(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.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	5000	Uniquement fruits secs réhydratés et litchis, mostarda di frutta
				(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
				Uniquement préparations de fruits
				Uniquement enrobages pour produits végétaux

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 432–E 436	Polysorbates	500	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Lait de coco uniquement
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement mostarda di frutta
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	250	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	200	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 960	Glucosides de stéviol	200	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	32		Uniquement produits à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 969	Advantame	10	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16				
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 440	Pectines	BPF	Uniquement compote de fruits autres que les pommes
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	Uniquement compote de fruits autres que les pommes

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
04.2.5 Confitures, gelées, marmelades et produits similaires				
04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra				
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement confitures, gelées, marmelades à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	(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. Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas
E 210–E 213		Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	(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. Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	100	(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.
E 270		Acide lactique	BPF	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfurés
E 296		Acide malique	BPF	
E 300		Acide ascorbique	BPF	
E 327		Lactate de calcium	BPF	
E 330		Acide citrique	BPF	
E 331		Citrates de sodium	BPF	
E 333		Citrates de calcium	BPF	
E 334		Acide tartrique [L (+)]	BPF	
E 335		Tartrates de sodium	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 350	Malates de sodium	BPF	
	E 440	Pectines	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 950	Acésulfame-K	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	200	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 960	Glucosides de stéviol	200	(60) Exprimés en équivalents stéviols. 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)b Les limites sont exprimées en 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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 964	Sirop de polyglycitol	500000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons				
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 100	Curcumine	BPF	À l'exception de la crème de marrons
	E 120	Cochenille	100	(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d 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.
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF	À l'exception de la crème de marrons
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF	À l'exception de la crème de marrons

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 142	Vert S	100	À l'exception de la crème de marrons
	E 150a	Caramel	BPF	À l'exception de la crème de marrons
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	À l'exception de la crème de marrons
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	À l'exception de la crème de marrons
	E 160d	Lycopène	10	(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b. À l'exception de la crème de marrons
	E 161b	Lutéine	100	(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b. À l'exception de la crème de marrons
	E 162	Rouge de betterave	BPF	À l'exception de la crème de marrons
	E 163	Anthocyanes	BPF	À l'exception de la crème de marrons
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	(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. Uniquement produits/pâtes à tartiner à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre; crème de marrons, mermeladas
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	(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. Uniquement produits à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 296	Acide malique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 327	Lactate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
	E 335	Tartrates de sodium	BPF	
	E 350	Malates de sodium	BPF	
	E 400–E 404	Acide alginique – alginates	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 406	Agar-agar	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 407	Carraghénanes	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 410	Farine de graines de caroube	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 412	Gomme guar	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 415	Gomme xanthane	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 418	Gomme gellane	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 440	Pectines	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 493	Monolaurate de sorbitane	25	Uniquement marmelades et gelées
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	
	E 950	Acésulfame-K	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	1000	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	200	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 959	Néohepéridine DC	5	Uniquement gelées de fruits, en tant qu'exhausteur de goût
	E 960	Glucosides de stéviol	200	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	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
				(11)b Les limites sont exprimées en 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
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 964	Sirop de polyglycitol	500000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
04.2.5.3	Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	À l'exception de la crème de pruneaux
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 100	Curcumine	BPF	À l'exception de la crème de pruneaux

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 120	Cochénille	100	(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 142	Vert S	100	(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 160d	Lycopène	10	(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 161b	Lutéine	100	(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1500	(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.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	(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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	(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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1000	(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.

À l'exception de la crème de pruneaux

Uniquement marmelada

Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas

Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas

Uniquement dulce de membrillo

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 296	Acide malique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 327	Lactate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
	E 335	Tartrates de sodium	BPF	
	E 350	Malates de sodium	BPF	
	E 400–E 404	Acide alginique – alginates	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 406	Agar-agar	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 407	Carraghénanes	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 410	Farine de graines de caroube	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 412	Gomme guar	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 415	Gomme xanthane	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 418	Gomme gellane	10000	(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.
	E 440	Pectines	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 509	Chlorure de calcium	BPF	
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	
	E 950	Acésulfame-K	1000	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits et de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	500	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 954	Saccharines	200	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	200	(60) Exprimés en équivalents stéviols. Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycol	500000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
04.2.5.4 Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque				
	Groupe I	Additifs		
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse. Uniquement fruits à coque transformés
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
04.2.6 Produits de pommes de terre transformés				
	Groupe I	Additifs		
E 100		Curcumine	BPF	Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
E 101		Riboflavines	BPF	Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
E 160a		Caroténoïdes	BPF	Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
E 200 - E 202		Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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. Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre préfrites
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	400	(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. Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	100	(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.
E 310 - E 320		Gallate de propyle, BHQT et BHA 25		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. Uniquement pommes de terre déshydratées
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . Y compris les pommes de terre préfrites congelées ou surgelées

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 392	Extraits de romarin	200	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
	E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement produits à base de pommes de terre transformées préemballés
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	BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 170	Carbonate de calcium	70000		
	E 322	Lécithines	BPF		
	E 330	Acide citrique	5000		
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	5000		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 422	Glycérol	BPF		
	E 440	Pectines	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10000		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
	E 476	Polycéroléate de polyglycérol	5000		
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10000		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium.
	E 500–E 504	Carbonates	70000	
	E 524–E 528	Hydroxydes	70000	(*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium.
E 530		Oxyde de magnésium	70000	(*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium.
E 901		Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 902		Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 903		Cire de carnauba	500	Uniquement comme agent d'enrobage
E 904		Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 950		Acésulfame-K	500	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	2000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954		Saccharines	500	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. 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		Thaumatococine	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 960	Glucosides de stéviol	270	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20		Uniquement les produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour 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 règlement, 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 denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(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.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(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. Uniquement fruits et légumes confits

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (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.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	À l'exception des fruits et légumes confits
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement fruits cristallisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	30	(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.
				À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 104		Jaune de quinoléine	300	(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. Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 110		Jaune orangé S	35	(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. À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 110		Jaune orangé S	10	(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. Uniquement fruits et légumes confits
E 110		Jaune orangé S	50	(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. Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 124	Rouge cochenille A	20	À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 124	Rouge cochenille A	50	(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. Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
	E 124	Rouge cochenille A	10	(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. Uniquement fruits et légumes confits
	E 160d	Lycopène	30	
	E 173	Aluminium	BPF	Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
	E 174	Argent	BPF	Uniquement enrobage de confiseries
	E 175	Or	BPF	Uniquement enrobage de confiseries

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	(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. Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
E 200 - E 219		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	1500	(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.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg. À l'exception des fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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. Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	100	(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. Uniquement fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés
E 297		Acide fumarique	1000	Uniquement confiseries au sucre
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . Uniquement fruits confits
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . Uniquement confiseries au sucre, à l'exception des fruits confits
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	1500	Uniquement confiseries au sucre

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement confiseries gélifiées (autres que les produits de gelée en minibarquettes)
	E 432–E 436	Polysorbates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement confiseries au sucre
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10000		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	BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000		Uniquement confiseries au sucre
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2000		Uniquement confiseries au sucre
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000		Uniquement confiseries au sucre
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement confiseries au sucre
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement confiseries au sucre
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10000		Uniquement confiseries à base de cacao
	E 520–E 523	Sulfates d'aluminium	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (38) Exprimée en aluminium.	Uniquement cerises confites
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement traitement en surface

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	500	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline	BPF	Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2000	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
	E 950	Acésulfame-K	500	Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 950	Acésulfame-K	500	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2500	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	1000	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	1000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	6000	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2000	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 951	Aspartame	2000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2000	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1000	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	1000	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	500	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. 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	Saccharines	500	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	500	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 954	Saccharines	3000	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	3000	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	300	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	200	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. 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	800	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	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 955	Sucralose	2400	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	200	Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	1000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1000	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1000	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées 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 957	Thaumatine	50	Uniquement confiseries 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 959	Néohespéridine DC	400	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	Uniquement confiseries à base d'amidon 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 959	Néohespéridine DC	100	
	E 960	Glucosides de stéviol	670	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960	Glucosides de stéviol	350	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960	Glucosides de stéviol	330	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960	Glucosides de stéviol	270	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960	Glucosides de stéviol	2000	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	200	
	E 961	Néotame	65	

Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

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 masepain à valeur énergétique réduite

Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés

Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 961	Néotame	65	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	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 961	Néotame	32	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	15	Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	3	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	2	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	500	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés (11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2500	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
				(11)b Les limites sont exprimées en 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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11) a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200000	Uniquement produits à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	600000	Uniquement produits à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	800000	Uniquement pâtes à mâcher sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	990000	Uniquement bonbons durs sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués 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 fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 969	Advantame	10	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	60	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	Uniquement pastilles fortement aromatisées pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	E 1204	Pullulan	BPF	Uniquement microconfiseries sous forme de films destinées à rafraîchir l'haleine
05.3 Chewing-gum				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	30	(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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 110	Jaune orangé S	10	
	E 124	Rouge cochenille A	10	(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.
	E 160d	Lycopène	300	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1500	(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.
	E 297	Acide fumarique	2000	
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 392	Extraits de romarin	200	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5000	
	E 416	Gomme karaya	5000	
	E 432–E 436	Polysorbates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 445		Esters glycériques de résine de bois	320	
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	5000	
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 491–E 495		Esters de sorbitane	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 551		Dioxyde de silicium	BPF	Uniquement traitement en surface
E 552		Silicate de calcium	BPF	Uniquement traitement en surface
E 553a		Silicate de magnésium	BPF	Uniquement traitement en surface
E 553b		Talc	BPF	
E 650		Acétate de zinc	1000	
E 900		Diméthylpolysiloxane	100	
E 901		Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 902		Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 903		Cire de carnauba	1200	(47) La quantité maximale s'applique à toutes les utilisations régies par le présent règlement, y compris les dispositions de l'annexe 5.
E 904		Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 905		Cire microcristalline	BPF	Uniquement traitement en surface

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 907		Poly-1-décène hydrogéné	2000	Uniquement comme agent d'enrobage
E 927b		Carbamide	30000	Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 950		Acésulfame-K	800	(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, 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. Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
E 950		Acésulfame-K	2000	Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	5500	Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	2500	(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, 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. Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
E 954		Saccharines	1200	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 955		Sucralose	1200	(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, 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. Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
E 955		Sucralose	3000	Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 957		Thaumatine	50	Uniquement produits sans sucres ajoutés
E 957		Thaumatine	10	(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, 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. Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
E 959		Néohespéridine DC	400	Uniquement produits sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, 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.
	E 959	Néohespéridine DC	150	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 960	Glucosides de stéviol	3300	(60) Exprimés en équivalents stéviols. Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	3	(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, 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. Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	250	Uniquement produits sans sucres ajoutés
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200000	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	200	Uniquement produits avec sucres ou polyols ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 969	Advantame	400	Uniquement produits sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
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		(73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	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	300	(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement fourrages
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés
				Uniquement sauces
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(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.
				Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(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.
				Uniquement fourrages

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 110	Jaune orangé S	35	Uniquement fourrages
	E 110	Jaune orangé S	35	(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. Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	E 124	Rouge cochenille A	55	(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. Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	E 124	Rouge cochenille A	55	(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. Uniquement fourrages
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 173	Aluminium	BPF	Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
	E 174	Argent	BPF	Uniquement décorations de chocolats
	E 175	Or	BPF	Uniquement décorations de chocolats
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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. Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	1500	(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.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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. Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	40	(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. Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	Uniquement fourrages à base de fruits pour pâtisserie
	E 297	Acide fumarique	2500	Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
	E 297	Acide fumarique	1000	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5000	Uniquement sauces
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1500	Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 416	Gomme karaya	5000	Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10000	Uniquement glaçages
	E 426	Hémicellulose de soja	10000	Uniquement confiseries gélifiées (autres que les produits de gelée en minibarquettes)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 427		Gomme cassia	2500	Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
E 432–E 436		Polysorbates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 442		Phosphatides d'ammonium	10000	Uniquement confiseries à base de cacao
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	2000	
E 476		Polyricinoléate de polyglycérol	5000	Uniquement confiseries à base de cacao
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	30000	Uniquement nappages fouettés pour desserts autres que la crème
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 491–E 495		Esters de sorbitane	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 492		Tristéarate de sorbitane	10000	Uniquement confiseries à base de cacao
E 551-553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	Uniquement traitement en surface
E 900		Diméthylpolysiloxane	10	
E 901		Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 902		Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
E 903		Cire de carnauba	500	Uniquement comme agent d'enrobage

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 903	Cire de carnauba	200	Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline	BPF	Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2000	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	500	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 950	Acésulfame-K	350	Uniquement sauces
	E 950	Acésulfame-K	1000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	350	Uniquement sauces
	E 951	Aspartame	2000	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2000	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. Uniquement les bombes aérosol de crème chantilly aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	500	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 954	Saccharines	500	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	300	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	160	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement sauces
	E 955	Sucralose	800		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	450		Uniquement sauces
	E 955	Sucralose	1000		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1000		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement confiseries 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	150		Uniquement sauces
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement confiseries 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 960	Glucosides de stéviol	330	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 960	Glucosides de stéviol	270	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs 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	65		Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	2		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	2		Uniquement sauces comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	3		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	12		Uniquement sauces
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 962		Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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. Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 962		Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)b Les limites sont exprimées en 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. Uniquement sauces
E 962		Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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. Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 969	Advantame	20	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés	
	E 969	Advantame	10	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés	
	E 969	Advantame	20	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés	
	E 969	Advantame	4	Uniquement sauces	
06. Céréales et produits céréaliers					
06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons					
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	30	(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.	
	E 553b	Talc	BPF		Uniquement sagou et orge perlée
					Uniquement riz
06.2 Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculés					
06.2.1 Farines					
	E 300	Acide ascorbique	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2500		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .
					Uniquement farine fermentante

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 450(ix)	Dihydrogéno-diphosphate de magnésium	15000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452. Uniquement farine fermentante
	E 920	L-Cystéine	BPF	
06.2.2 Amidons et féculés				
	Groupe I	Additifs		
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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. 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
06.3 Céréales pour petit-déjeuner				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Uniquement céréales pour petit-déjeuner autres que les céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 120	Cochenille	200	(53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 150c	Caramel ammoniacal	BPF	Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	25	Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 162	Rouge de betterave	200	(53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 163	Anthocyanes	200	(53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. Uniquement céréales précuites
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10000	Uniquement céréales pour petit-déjeuner du type «Granola»
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	1200	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	1000	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 954	Saccharines	100	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	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 960	Glucosides de stéviol	330	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	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	(11)b Les limites sont exprimées en 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	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 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 964	Sirop de polyglycitol	200000	Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres supérieure à 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
06.4 Pâtes alimentaires				
06.4.1 Pâtes fraîches				
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 322	Lécithines	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
06.4.2 Pâtes sèches				
	Groupe I	Additifs		Uniquement pâtes sans gluten et destinées à un régime hypoprotidique
06.4.3 Pâtes fraîches précuites				
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 322	Lécithines	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
06.4.4 Gnocchi de pomme de terre				
	Groupe I	Additifs		excepté gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 270	Acide lactique	BPF	uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 330	Acide citrique	BPF	uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
06.4.5 Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires)				
	Groupe I	Additifs		(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.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 392	Extraits de romarin	250	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement dans farces pour pâtes sèches
06.5 Nouilles					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement nouilles orientales prêtes à être consommées et préemballées, destinées à la vente au détail
	E 426	Hémicellulose de soja	10000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.	Uniquement farine fermentant
	E 450(ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	2000		
06.6 Pâte à frire					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(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.	Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(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.	
	E 110	Jaune orangé S	35		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 124	Rouge cochenille A	55	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20	Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 160d	Lycopène	30	Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	12000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 450(ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	15000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	Uniquement farine fermentant
06.7 Céréales précuites ou transformées				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(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.
				Uniquement Semmelknödelteig
				Uniquement polenta

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement céréales précuites Uniquement riz et produits à base de riz prêts à être consommés et préemballés, destinés à la vente au détail
	E 426	Hémicellulose de soja	10000		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		Uniquement riz à cuisson rapide
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		Uniquement riz à cuisson rapide
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	4000	(2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement riz à cuisson rapide
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 150a - d	Caramels	BPF		Uniquement malt bread 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 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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.	
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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.	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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.	Uniquement pain à valeur énergétique réduite, pain précuit et préemballé, rolls, buns, tortilla et pita préemballés, pølsebrød, boller et dansk flutes préemballés
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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.	Uniquement pain préemballé
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement soda bread
	E 450	Diphosphates	12000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires
	E 450(ix)	Dihydrogénéno-diphosphate de magnésium	15000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.	Uniquement pâte à pizza (surgelée ou réfrigérée) et «tortilla»
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
	E 483	Tartrate de stéaryle	4000		À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
07.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de froment, eau, levure ou levain, sel					
	E 260	Acide acétique	BPF		
	E 261	Acétate de potassium	BPF		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 262	Acétates de sodium	BPF	
	E 263	Acétate de calcium	BPF	
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	
	E 322	Lécithines	BPF	
	E 325	Lactate de sodium	BPF	
	E 326	Lactate de potassium	BPF	
	E 327	Lactate de calcium	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
07.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek				
	E 260	Acide acétique	BPF	
	E 261	Acétate de potassium	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 262	Acétates de sodium	BPF	
	E 263	Acétate de calcium	BPF	
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	
	E 322	Lécithines	BPF	
	E 325	Lactate de sodium	BPF	
	E 326	Lactate de potassium	BPF	
	E 327	Lactate de calcium	BPF	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
07.2 Produits de boulangerie fine				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (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.
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 160d	Lycopène	25	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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. Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.65
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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. Uniquement les biscuits secs
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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. 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 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	2000	
	E 426	Hémicellulose de soja	10000	Uniquement produits de boulangerie fine préemballés destinés à la vente au détail
	E 432–E 436	Polysorbates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.
	E 450(ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	15000	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10000	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 483	Tartrate de stéaryle	4000	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	400	(38) Exprimée en aluminium.
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 902	Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 903	Cire de carnauba	200	Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 950	Acésulfame-K	2000	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2000	Uniquement Essoblaten—Enrobage de papier comestible
	E 950	Acésulfame-K	1000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1700	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1000	Uniquement Essoblaten—Enrobage de papier comestible
	E 952	Cyclamates	1600	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 954	Saccharines	800	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	800	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement Essoblaten—Enrobage de papier comestible
	E 954	Saccharines	170	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 955	Sucralose	800	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800	Uniquement Essoblaten—Enrobage de papier comestible

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 955	Sucralose	700	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 959	Néohespéridine DC	50	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 960	Glucosides de stéviol	330	(60) Exprimés en équivalents stéviols. Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 961	Néotame	60	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	60	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 961	Néotame	55	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(11)b Les limites sont exprimées en 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 mélangeUniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible avec E 950 ou E 951.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 964	Sirop de polyglycol	300000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	Uniquement feuilles azymes, papiers hosties
	E 969	Advantame	17	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
08. Viandes				
08.1 Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viandes				
	E 129	Rouge allura AC	BPF	Uniquement pour le marquage de salubrité
	E 133	Bleu brillant FCF	BPF	Uniquement pour le marquage de salubrité
	E 155	Brun HT	BPF	Uniquement pour le marquage de salubrité
08.2 Préparations de viandes				
	E 100	Curcumine	20	Uniquement produits merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales (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 merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici et plijeskavice
				(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.
	E 120	Cochénille	100	Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. 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 129	Rouge allura AC	25	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (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), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 150a - d	Caramels	BPF	
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	Uniquement merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki et kebab
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement produits merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	Uniquement breakfast sausages et burger meat contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	Uniquement salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metkaund tatar wołowy (danie tatarskie) et golonka peklowana.
	E 249–E 250	Nitrites	150	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .
	E 260	Acide acétique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 261	Acétate de potassium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 262	Acétates de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 263	Acétate de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 300	Acide ascorbique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 325	Lactate de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 326	Lactate de potassium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 327	Lactate de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 330	Acide citrique	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 331	Citrates de sodium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 332	Citrates de potassium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 333	Citrates de calcium	BPF	Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 401	Alginate de sodium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros et du souvlaki

Uniquement breakfast sausages; 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; jambon de Noël finnois, burger meat contenant au minimum 4% de produits végétaux et/ou de céréales, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, bílá klobása, vinná klobása, sváteční klobása, syrová klobása et broches à rotation verticale de viandes congelées obtenues à partir de mouton, d'agneau, de veau ou de bœuf traitées avec un assaisonnement liquide ou obtenues à partir de viandes de volailles traitées avec ou sans assaisonnement liquide, utilisées seules ou combinées, tranchées et/ou hachées, et destinées à être rôties par un exploitant du secteur alimentaire puis consommées par le consommateur final.

Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros et du souvlaki

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 402	Alginate de potassium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 403	Alginate d'ammonium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 404	Alginate de calcium	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 407	Carraghénanes	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 407a	Algues Eucheema transformées	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 412	Gomme guar	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 413	Gomme adragante	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 415	Gomme xanthane	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	Uniquement les préparations à base de volaille, mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići und pljeskavice
	E 553b	Talc	BPF	Uniquement traitement en surface des saucisses
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia
08.3 Produits à base de viande				
08.3.1 Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique				
	Groupe I	Additifs		
	E 100	Curcumine	BPF	Uniquement pasturmas

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 100	Curcumine	20	Uniquement saucisses et saucissons
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement pasturmas
	E 110	Jaune orangé S	15	Uniquement sobrasada
	E 120	Cochenille	100	(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. Uniquement saucisses et saucissons
	E 120	Cochenille	BPF	(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. Uniquement pasturmas
	E 120	Cochenille	200	Uniquement saucisse de chorizo/salchichon
	E 124	Rouge cochenille A	50	Uniquement saucisse de chorizo/salchichon
	E 124	Rouge cochenille A	50	Uniquement sobrasada
	E 150a - d	Caramels	BPF	Uniquement saucisses et saucissons
	E 160a	Caroténoïdes	20	Uniquement saucisses et saucissons
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	Uniquement saucisses et saucissons
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement saucisses et saucissons
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	BPF	(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. Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
	E 235	Natamycine	1	(8) mg/dm2 de surface (absence à 5 mm de profondeur). Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 249–E 250	Nitrites	150	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .	
	E 251–E 252	Nitrates	150	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .	
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.	Uniquement viande déshydratée
	E 315	Acide érythorbique	500	(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500	(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .	
	E 392	Extraits de romarin	15	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
	E 392	Extraits de romarin	150	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement viande déshydratée
	E 392	Extraits de romarin	100	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement saucisses et saucissons séchés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 553b	Talc	BPF	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohepéridine DC	5	Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
08.3.2 Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique				
	Groupe I	Additifs		à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 100	Curcumine	20	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 120	Cochenille	100	(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. Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 129	Rouge allura AC	25	Uniquement viande de petit-déjeuner (luncheon meat)
	E 150a - d	Caramels	BPF	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160a	Caroténoïdes	20	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 162	Rouge de betterave	BPF	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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. Uniquement aspic

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 200 - E 219		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	BPF	(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.; () Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
E 200 - E 202; E 214 - E219		Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1000	(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. Uniquement pâté
E 210–E 213		Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	(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. Uniquement aspïc
E 235		Natamycine	1	(8) mg/dm ² de surface (absence à 5 mm de profondeur). Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés
E 243		Arginate d'éthyle laurique	160	Excepté les saucisses et saucissons émulsionnés, fumés et les pâtés de foie fumés.
E 249–E 250		Nitrites	150	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .; (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. À l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (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.
	E 249–E 250	Nitrites	100	Uniquement les produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00)
	E 300	Acide ascorbique	BPF	Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészszen, libamáj tömbben
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészszen, libamáj tömbben
	E 315	Acide érythorbique	500	(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500	(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse. Uniquement viande déshydratée
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészszen, libamáj tömbben

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 385		Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	250	Uniquement libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
E 392		Extraits de romarin	15	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 392		Extraits de romarin	150	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 392		Extraits de romarin	150	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 392		Extraits de romarin	100	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 427		Gomme cassia	1500	Uniquement saucisses et saucissons séchés
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	4000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 553b		Talc	BPF	Uniquement viande hachée et produits à base de viande en cubes en conserve
E 959		Néohespéridine DC	5	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
				Uniquement comme exhausteur de goût, sauf dans le foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
08.3.3 Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	À l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	(78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne BPF peut être utilisée.	Uniquement boyaux comestibles
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	(78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne 500 peut être utilisée.	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 100	Curcumine	BPF	Uniquement partie externe comestible des pasturmas
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement partie externe comestible des pasturmas

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 104		Jaune de quinoléine		(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.
				Uniquement boyaux comestibles
E 104		Jaune de quinoléine		(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.; (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.
				Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
E 110		Jaune orangé S		(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.; (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.
				Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 120	Cochénille		Uniquement partie externe comestible des pasturmas
				(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.; (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.
	E 124	Rouge cochenille A	55	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20	
	E 160d	Lycopène	500	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 160d	Lycopène	30	Uniquement boyaux comestibles
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	BPF	Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.6
	E 200 - E 202; E 214 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1000	(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.
				Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 338–E 341; E 450–E 452	338–E	Acide phosphorique – phosphates diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (82) Le transfert au produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.
E 339		Phosphates de sodium	12600	Uniquement enrobages pour viandes Uniquement dans les enveloppes à saucisse obtenues à partir de boyaux naturels
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 ou des nitrates, du sel et d'autres composants)				
E 249–E 250		Nitrites	50	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
E 249–E 250		Nitrites	50	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃
E 249–E 250		Nitrites	175	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado 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–E 250	Nitrites	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en 175NaNO ₂ ou NaNO ₃	
	E 249–E 250	Nitrites	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ 150ou NaNO ₃ .	Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines
	E 249–E 250	Nitrites	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ 150ou NaNO ₃ .	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, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 249–E 250	Nitrites		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en 100NaNO ₂ ou NaNO ₃	Uniquement Wiltshire ham 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–E 252	Nitrates		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ 300ou NaNO ₃ .	Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines
E 251–E 252	Nitrates		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites 250en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement Wiltshire bacon 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–E 252	Nitrates		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites 250en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement Wiltshire ham 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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (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.
E 251–E 252		Nitrates		Uniquement entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado 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.
				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, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
E 251–E 252		Nitrates		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (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).
				Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
E 251–E 252		Nitrates		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
		E 251–E 252 Nitrates		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (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. Uniquement cured tongue: immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson
		08.3.4.2 Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application d'une saumure sèche 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–E 250 Nitrites	50	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ E 249–E 250 Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
		E 249–E 250 Nitrites	175	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ Uniquement dry cured bacon et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
		E 249–E 250 Nitrites	100	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ Uniquement dry cured ham et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (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.
	E 251–E 252	Nitrates	250	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–E 252	Nitrates	250	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou 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.
	E 251–E 252	Nitrates	250	Uniquement jambon sec, jambon sel sec et autres pièces similaire salées à sec: 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 251–E 252	Nitrates	250	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (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.
	E 251–E 252	Nitrates	250	Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 10 à 14 jours et est suivie d'une période de stabilisation/maturation.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
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–E 250	Nitrites	50	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, 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; elle est approximativement de 14 à 35 jours et suivie d'une période de stabilisation/maturation.
	E 249–E 250	Nitrites	50	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ Uniquement jellied veal et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures.
	E 249–E 250	Nitrites	180	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ . Uniquement vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, hercules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás et produits similaires: le produit séché est soumis à un traitement thermique à 70 °C, suivi d'un séchage ou d'un fumage pendant 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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement saucisses et saucissons crus (salami et Kantwurst): le produit a subi une maturation pendant au moins 4 semaines et il présente un rapport eau/protéines inférieur à 1.7.
	E 251–E 252	Nitrates	300	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (40) Sans nitrites ajoutés.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (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.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou 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.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou 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.
	E 251–E 252	Nitrates	250	Uniquement salchichón y chorizo traducionales de larga curación et produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours.
	E 251–E 252	Nitrates	250	Uniquement saucissons secs et produits similaires: saucissons crus fermentés et séchés sans ajout de nitrites. Le produit fermente à une température comprise entre 18 et 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et il est soumis ensuite à un processus de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 251–E 252	Nitrates	10	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (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. Uniquement jellied veal et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures.
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	BPF	Uniquement poissons non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF	
	E 315	Acide érythorbique	1500	(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés
	E 316	Érythorbate de sodium	1500	(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique. Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement filets de poisson congelés et surgelés
09.1.2 Mollusques et crustacés non transformés					
	Groupe IV	Polyols	BPF	(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.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.	Uniquement crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	(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.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.	Uniquement crustacés des famille Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.	Uniquement crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	(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.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.	Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés; crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg
	E 300	Acide ascorbique	BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF		
	E 302	Ascorbate de calcium	BPF		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 330	Acide citrique	BPF		
	E 331	Citrates de sodium	BPF		
	E 332	Citrates de potassium	BPF		
	E 333	Citrates de calcium	BPF		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement mollusques et crustacés congelés et surgelés
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75		Uniquement crustacés congelés et surgelés
	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	(91) Comme teneur résiduelle dans la viande.	Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés
09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(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 dans les succédanés de saumon est de 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon
	E 100	Curcumine	100	(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 100	Curcumine	100	(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 100	Curcumine	250	Uniquement crustacés précuits
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement crustacés précuits
	E 101	Riboflavines	BPF	Uniquement poisson fumé
				(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 102	Tartrazine	250	Uniquement crustacés précuits
				(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 102	Tartrazine	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
				(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 102	Tartrazine	100	Uniquement poisson fumé
				(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.
	E 110	Jaune orangé S	200	Uniquement dans les substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma et Pollachius virens
				(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 120	Cochenille	250	Uniquement crustacés précuits
				(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 120	Cochenille	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
				(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 120	Cochenille	100	Uniquement poisson fumé
				(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 122	Azorubine	250	Uniquement crustacés précuits

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 122	Azorubine		100	(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 124	Rouge cochenille A		200	(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. Uniquement dans les substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma et Pollachius virens
E 129	Rouge allura AC		250	(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. Uniquement crustacés précuits
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement poisson fumé
E 142	Vert S		250	(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. Uniquement crustacés précuits
E 142	Vert S		100	(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 150a - d	Caramels	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 150a - d	Caramels	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 151	Noir brillant PN		250	(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. Uniquement crustacés précuits

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 151	Noir brillant PN	100	(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b. (37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 151	Noir brillant PN	100	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 151	Noir brillant PN	100	Uniquement poisson fumé
	E 153	Charbon végétal médicinal	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 153	Charbon végétal médicinal	BPF	Uniquement crustacés précuits
	E 153	Charbon végétal médicinal	BPF	Uniquement poisson fumé
	E 155	Brun HT	BPF	Uniquement crustacés précuits
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement crustacés précuits
	E 160a	Caroténoïdes	BPF	Uniquement poisson fumé
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	Uniquement poisson fumé
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement crustacés précuits
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF	Uniquement poisson fumé
	E 160d	Lycopène	30	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, crustacés précuits, surimi, poisson fumé
	E 160d	Lycopène	10	Uniquement substituts de saumon
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	250	(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b. Uniquement crustacés précuits

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé
E 161b	Lutéine	250	(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement crustacés précuits
E 161b	Lutéine	100	(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 162	Rouge de betterave	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 162	Rouge de betterave	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 163	Anthocyanes	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 163	Anthocyanes	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 163	Anthocyanes	BPF	(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé
E 170	Carbonate de calcium	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 171	Dioxyde de titane	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 171	Dioxyde de titane	BPF		Uniquement crustacés précuits
E 171	Dioxyde de titane	BPF		Uniquement poisson fumé
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	BPF		Uniquement poisson fumé

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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.	Aspic
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	6000	(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.	Uniquement Crangon crangon et Crangon vulgaris cuits
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	(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.	Uniquement poissons et produits de la pêche en semi-conserve, y compris crustacés, mollusques, surimi et pâtes de poisson et de crustacés; crustacés et mollusques cuits
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	200	(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.	Uniquement poisson salé séché
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1500	(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.	Uniquement crevettes cuites présentées dans de la saumure
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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.	Uniquement crustacés et céphalopodes cuits

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	270	Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	180	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	135	Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg
	E 251–E 252	Nitrates	500	Uniquement harengs et sprats au vinaigre
	E 315	Acide érythorbique	1500	(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
				Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 316		Érythorbate de sodium	1500	(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 385		Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	
E 392		Extraits de romarin	15	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 392		Extraits de romarin	150	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 450		Diphosphates	5000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.
E 451		Triphosphates	5000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.

Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve

Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, et mollusques et crustacés congelés et surgelés

Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires

Uniquement poisson, crustacés et mollusques en conserve

Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %

Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %»

Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec

Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec
	E 452	Polyphosphates	5000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.
	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	Saccharines	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 960	Glucosides de stéviol	200	(60) Exprimés en équivalents stéviols. 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 Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K. Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
09.3 Œufs de poisson	E 969	Advantame	3	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	Groupe I	Additifs		Uniquement oeufs de poisson transformés
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(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 dans les produits pasteurisés est de 50 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)
	E 104	Jaune de quinoléine	200	(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. À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 110	Jaune orangé S	200	(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. À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 123	Amarante	30	(68) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée. À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 124 E 160d	Rouge cochenille A Lycopène	200 30	(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. À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar) À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	(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.	Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson
	E 284	Acide borique	4000	(54) Exprimée en acide borique.	Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 285	Tétraborate de sodium	4000	(54) Exprimée en acide borique.	Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 315	Acide érythorbique	1500	(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	1500	(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
10. Œufs et ovoproduits					
10.1 Œufs non transformés					
10.2 Œufs transformés et ovoproduits					
	Groupe I	Additifs			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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.	Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	5000	(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.	Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier)
	E 234	Nisine	6.25		Uniquement oeufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou oeuf entier)
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 392	Extraits de romarin	200	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 426	Hémicellulose de soja	10000	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	1000	
	E 520	Sulfate d'aluminium	25	(38) Exprimée en aluminium.
	E 553b	Talc	5400	
	E 903	Cire de carnauba	3600	
	E 904	Shellac	BPF	
	E 1505	Citrate de triéthyle	BPF	

Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés

Blanc d'œuf liquide pour œufs en neige uniquement

Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés

Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés

Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés

Uniquement les protéines sèches

11. Sucres, sirops, miel et édulcorants de table

11.1 Sucres et sirops

	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	(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.	Uniquement sirop de glucose, déshydraté ou non
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	10	(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.	Uniquement sucres, à l'exception du sirop de glucose

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
11.2 Autres sucres et sirops					
	Groupe I	Additifs		(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.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	70	(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.	Uniquement mélasses
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	40		
11.3 Miel					
11.4 Édulcorants de table					
11.4.1 Édulcorants de table sous forme liquide					
	Groupe IV	Polyols	BPF		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 200 - E 219		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	500	(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. Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 %
E 330		Acide citrique	BPF	
E 331		Citrates de sodium	BPF	
E 407		Carraghénanes	BPF	
E 410		Farine de graines de caroube	BPF	
E 412		Gomme guar	BPF	
E 413		Gomme adragante	BPF	
E 414		Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	
E 415		Gomme xanthane	BPF	
E 418		Gomme gellane	BPF	
E 422		Glycérol	BPF	
E 440		Pectines	BPF	
E 460 (i)		Cellulose microcristalline	BPF	
E 463		Hydroxypropylcellulose	BPF	
E 464		Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	
E 465		Méthyléthylcellulose	BPF	
E 466		Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	
E 500		Carbonates de sodium	BPF	
E 501		Carbonates de potassium	BPF	
E 575		Glucono-delta-lactone	BPF	
E 640		Glycine et son sel de sodium	BPF	
E 950		Acésulfame-K	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 951	Aspartame	BPF	
	E 952	Cyclamates	BPF	
	E 954	Saccharines	BPF	
	E 955	Sucralose	BPF	
	E 957	Thaumatine	BPF	
	E 959	Néohespéridine DC	BPF	
	E 960	Glucosides de stéviol	BPF	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	BPF	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	BPF	
	E 969	Advantame	BPF	
11.4.2 Édulcorants de table sous forme de poudre				
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 327	Lactate de calcium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 336	Tartrates de potassium	BPF	
	E 341	Phosphates de calcium	BPF	
	E 407	Carraghénanes	BPF	
	E 410	Farine de graines de caroube	BPF	
	E 412	Gomme guar	BPF	
	E 413	Gomme adragante	BPF	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	
	E 415	Gomme xanthane	BPF	
	E 418	Gomme gellane	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 440	Pectines	BPF	
	E 460	Cellulose	BPF	
	E 461	Méthylcellulose	BPF	
	E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	
	E 465	Méthyléthylcellulose	BPF	
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	50000	
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	
	E 576	Gluconate de sodium	BPF	
	E 577	Gluconate de potassium	BPF	
	E 578	Gluconate de calcium	BPF	
	E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	
	E 969	Advantame	BPF	
	E 950	Acésulfame-K	BPF	
	E 951	Aspartame	BPF	
	E 952	Cyclamates	BPF	
	E 954	Saccharines	BPF	
	E 955	Sucralose	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 957	Thaumatine	BPF	
	E 959	Néohespéridine DC	BPF	
	E 960	Glucosides de stéviol	BPF	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	BPF	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	BPF	
	E 1200	Polydextrose	BPF	
	E 1521	Polyéthylène glycol	BPF	
11.4.3 Édulcorants de table sous forme de comprimés				
	Groupe IV	Polyols	BPF	
	E 296	Acide malique	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	BPF	
	E 336	Tartrates de potassium	BPF	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	
	E 440	Pectines	BPF	
	E 460	Cellulose	BPF	
	E 460 (i)	Cellulose microcristalline	BPF	
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF	
	E 461	Méthylcellulose	BPF	
	E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	
	E 465	Méthyléthylcellulose	BPF	
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 468		Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	50000	
E 470a		Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	
E 470b		Sels de magnésium d'acides gras	BPF	
E 471		Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
E 500		Carbonates de sodium	BPF	
E 501		Carbonates de potassium	BPF	
E 551-553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	
E 575		Glucono-delta-lactone	BPF	
E 576		Gluconate de sodium	BPF	
E 577		Gluconate de potassium	BPF	
E 578		Gluconate de calcium	BPF	
E 640		Glycine et son sel de sodium	BPF	
E 641		L-leucine	50000	
E 950		Acésulfame-K	BPF	
E 951		Aspartame	BPF	
E 952		Cyclamates	BPF	
E 954		Saccharines	BPF	
E 955		Sucralose	BPF	
E 957		Thaumatine	BPF	
E 959		Néohespéridine DC	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 960	Glucosides de stéviol	BPF	
	E 961	Néotame	BPF	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	BPF	
	E 969	Advantame	BPF	
	E 1200	Polydextrose	BPF	
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF	
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	BPF	
	E 1521	Polyéthylène glycol	BPF	
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	BPF	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF	
	E 511	Chlorure de magnésium	BPF	Uniquement sel marin
	E 530	Oxyde de magnésium	BPF	
	E 534	Tartrate de fer	110	(92) rapporté à la matière sèche (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.
	E 535–E 538	Ferrocyanures	20	
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes		
12.1.2 Produits de substitution du sel 0	E 554	Silicate aluminosodique	20	(38) Exprimée en aluminium.	dans le fromage après transfert; Uniquement pour le sel destiné au traitement en surface des fromages affinés, produits relevant de la catégorie 01.7.2	
	Groupe I Additifs					
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.		
	E 534	Tartrate de fer	110	(92) rapporté à la matière sèche		
	E 535–E 538	Ferrocyanures	20	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.		
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	20000			
	E 620–E 625	Acide glutamique – glutamates	BPF			
	E 626–E 635	Ribonucléotides	BPF			
	12.2 Fines herbes, épices et assaisonnements					
	12.2.1 Fines herbes et épices					
E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	(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.	Uniquement cannelle (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>)		
E 460	Cellulose	BPF		Uniquement produits séchés		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	Uniquement produits séchés
12.2.2 Assaisonnements et condiments				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg. Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg. Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(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. Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	E 160d	Lycopène	50	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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. Uniquement assaisonnements à base de jus d'agrumes
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement assaisonnements
	E 620–E 625	Acide glutamique – glutamates	BPF		
	E 626–E 635	Ribonucléotides	BPF		
12.3 Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume)					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
12.4 Moutarde					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300		
	Groupe IV	Polyols	BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 110	Jaune orangé S	50	(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.	
	E 124	Rouge cochenille A	35	(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.	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	(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.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	500	(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.	Uniquement moutarde de Dijon
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	(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.	À l'exception de la moutarde de Dijon
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	350		
	E 954	Saccharines	320	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 955	Sucralose	140	
	E 959	Néohespéridine DC	50	
	E 960	Glucosides de stéviol	120	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	12	
				(11) ^b Les limites sont exprimées en 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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	
	E 969	Advantame	4	
12.5 Soupes, potages et bouillons				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
		Colorants avec limite maximale combinée	50	
	E 160d	Lycopène	20	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	500	(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.
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA 200		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
				Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves)
				Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 363		Acide succinique	5000	
E 392		Extraits de romarin	50	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 427		Gomme cassia	2500	Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
E 432–E 436		Polysorbates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
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		Saccharines	110	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
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 960		Glucosides de stéviol	40	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
E 961		Néotame	5	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)b Les limites sont exprimées en 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
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	110	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 969	Advantame	2	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
12.6 Sauces	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	À l'exclusion des sauces à base de tomates
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(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.
	Groupe IV	Polyols	BPF	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates
	E 104	Jaune de quinoléine	20	(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.
	E 110	Jaune orangé S	30	(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.
	E 160d	Lycopène	50	Uniquement pickles et piccalilli À l'exclusion des sauces à base de tomates

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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. Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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. Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	(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. Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1000	(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. Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %; sauces non émulsionnées
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	(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. Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1000	(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. Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 385		Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
E 392		Extraits de romarin	100	
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	8000	
E 416		Gomme karaya	10000	
E 423		Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10000	
E 426		Hémicellulose de soja	30000	
E 427		Gomme cassia	2500	
E 432–E 436		Polysorbates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 476		Polyricinoléate de polyglycérol	4000	
E 491–E 495		Esters de sorbitane	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 950		Acésulfame-K	350	
E 951		Aspartame	350	
E 954		Saccharines	160	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 955		Sucralose	450	
E 957		Thaumatine	5	
E 959		Néohespéridine DC	50	
E 960		Glucosides de stéviol	175	(60) Exprimés en équivalents stéviols.

Uniquement sauces émulsionnées

Uniquement comme exhausteur de goût

Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 960	Glucosides de stéviol	120	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
	E 961	Néotame	2		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	12		
				(11)b Les limites sont exprimées en 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.	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350		
	E 969	Advantame	4		
12.7 Salades et pâtes à tartiner salées					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1500	(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.	
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement Feinkostsalat
	E 951	Aspartame	350		Uniquement Feinkostsalat
	E 954	Saccharines	160	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement Feinkostsalat
	E 955	Sucralose	140		Uniquement Feinkostsalat
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement Feinkostsalat

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 961	Néotame	12	Uniquement Feinkostsalat (11)b Les limites sont exprimées en 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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement Feinkostsalat
	E 969	Advantame	4	Uniquement Feinkostsalat
12.8 Levures et produits à base de levures				
	Groupe I	Additifs		
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Uniquement levure sèche et levure de boulangerie
12.9 Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	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) 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. Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 110	Jaune orangé S	20	(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. Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 124	Rouge cochenille A	10	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 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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. Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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. Uniquement gélatine
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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. Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ . Uniquement boissons à base de protéines végétales
	E 959	Néohespéridine DC	5	Uniquement produits à base de protéines végétales, uniquement comme exhausteur de goût

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
13. Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière				
13.1 Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge				
PARTIE INTRODUCTIVE, S'APPLIQUE À TOUTES LES SOUS-CATEGORIES.				
Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux denrées 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 aux limites prévues dans les annexes 2, 3, 5 ou 6 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers ³⁵ .				
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	BPF		Uniquement forme L(+)
E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	10		
E 306	Extrait riche en tocophérols	10		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
E 307	Alpha-tocophérol	10		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
E 308	Gamma-Tocophérol	10		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
E 309	Delta-Tocophérol	10		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
				(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
E 322	Lécithines	1000		

³⁵ RS 817.022.104

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	2000	(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 332	Citrates de potassium		(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 338	Acide phosphorique	1000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 339	Phosphates de sodium	1000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 340	Phosphates de potassium		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 412	Gomme guar	1000	Uniquement dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4000	(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. Uniquement produits vendus en poudre
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés

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	BPF	Uniquement forme L(+)
-------	----------------	-----	-----------------------

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	10	
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 307	Alpha-tocophérol	10	(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 308	Gamma-Tocophérol	10	(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 309	Delta-Tocophérol	10	(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	1000	(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	2000	(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 332	Citrates de potassium	BPF	(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 338	Acide phosphorique		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 339	Phosphates de sodium	1000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 340	Phosphates de potassium		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 407	Carraghénanes	300	(17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 410	Farine de graines de caroube	1000	(17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 412	Gomme guar	1000	
	E 440	Pectines	5000	Uniquement préparations de suite acidifiées
				(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4000	
				(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
				(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	Uniquement produits vendus en poudre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
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	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 260	Acide acétique	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 261	Acétate de potassium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 262	Acétates de sodium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 263	Acétate de calcium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 296	Acide malique	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 300	Acide ascorbique	200	(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 300	Acide ascorbique	300	(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 301	Ascorbate de sodium	200	(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 301	Ascorbate de sodium	300	(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 302	Ascorbate de calcium	200	(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 302	Ascorbate de calcium	300	(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 307	Alpha-tocophérol	100	(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. 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) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. 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) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange. Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 322	Lécithines	10000	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 325	Lactate de sodium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 326	Lactate de potassium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 327	Lactate de calcium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 330	Acide citrique	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 331	Citrates de sodium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 332	Citrates de potassium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 333	Citrates de calcium	BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 333	Citrates de calcium	BPF		Uniquement produits à base de fruits à faible teneur en sucre
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	5000	(42) Sous forme de résidus.	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés.
	E 335	Tartrates de sodium	5000	(42) Sous forme de résidus.	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés.
	E 336	Tartrates de potassium	5000	(42) Sous forme de résidus.	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés.
	E 338	Acide phosphorique	1000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement.
	E 339	Phosphates de sodium	1000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement céréales.
	E 340	Phosphates de potassium	1000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement céréales.
	E 341	Phosphates de calcium	1000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement céréales.
	E 341	Phosphates de calcium	1000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement desserts à base de fruits.
	E 354	Tartrate de calcium	5000	(42) Sous forme de résidus.	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes.
	E 400	Acide alginique	500	(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts et entremets.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 401	Alginate de sodium	500	(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 402	Alginate de potassium	500	(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 404	Alginate de calcium	500	(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 410	Farine de graines de caroube	10000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 410	Farine de graines de caroube	20000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 412	Gomme guar	10000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 412	Gomme guar	20000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	20000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 415	Gomme xanthane	10000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 415	Gomme xanthane	20000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 440	Pectines	10000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés.
	E 440	Pectines	20000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange. Uniquement aliments à base de céréales sans gluten.
	E 450	Diphosphates	5000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (42) Sous forme de résidus. Uniquement biscuits et biscottes.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000	(22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange. Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés.
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	(22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange. Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés.
	E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	(22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange. Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	5000	(22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange. Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés.
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 507	Acide chlorhydrique	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 551	Dioxyde de silicium	2000	Uniquement céréales sèches
	E 575	Glucono-delta-lactone	5000	(42) Sous forme de résidus. Uniquement biscuits et biscottes.
	E 920	L-Cystéine	1000	Uniquement biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge
	E 1404	Amidon oxydé	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1412	Phosphate de diamidon	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1420	Amidon acétylé	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	50000	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
13.1.4	Autres aliments pour enfants en bas âge			
0				

Note: l'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 270	Acide lactique	BPF	Uniquement forme L(+)
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 307	Alpha-tocophérol	100	(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 308	Gamma-Tocophérol	100	(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 309	Delta-Tocophérol	100	(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 322	Lécithines	10000	(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 331	Citrates de sodium	2000	(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 332	Citrates de potassium	BPF	(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 338	Acide phosphorique		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 339	Phosphates de sodium	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 340	Phosphates de potassium	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.
	E 407	Carraghénanes	300	
	E 410	Farine de graines de caroube	10000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 412	Gomme guar	10000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 415	Gomme xanthane	10000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 440	Pectines	5000	(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4000	(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7500	(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. Uniquement produits vendus en poudre.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire. Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	Uniquement produits contenant des protéines.
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	
	E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	
	E 507	Acide chlorhydrique	BPF	Uniquement pour régulation du pH
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
	E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
	E 1404	Amidon oxydé	50000	
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50000	
	E 1412	Phosphate de diamidon	50000	
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50000	
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50000	
	E 1420	Amidon acétylé	50000	
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50000	
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50000	

13.1.5 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge

13.1.5.1 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons

Les additifs des catégories 13.1.2 et 13.1.3 peuvent être utilisés, à l'exception des additifs E 270, E 333, E 341

E 170	Carbonate de calcium	BPF
-------	----------------------	-----

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	
	E 331	Citrates de sodium	BPF	
	E 332	Citrates de potassium	BPF	
	E 333	Citrates de calcium	BPF	
	E 338	Acide phosphorique	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. Uniquement pour régulation du pH.
	E 339	Phosphates de sodium	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 340	Phosphates de potassium	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 341	Phosphates de calcium	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.
	E 401	Alginate de sodium	1000	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	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	10000	À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10000	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	1200	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	10000	À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	10000	À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000	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	7500	Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
	E 500	Carbonates de sodium	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 501	Carbonates de potassium	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 507	Acide chlorhydrique	BPF	Uniquement comme poudre à lever
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
	E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
	E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	Uniquement pour régulation du pH
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20000	Uniquement préparations pour nourrissons et préparations de suite

13.1.5.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge

Les additifs des catégories 13.1.2 et 13.1.3 peuvent être utilisés, à l'exception des additifs E 270, E 333, E 341

	E 401	Alginate de sodium	1000	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	10000	À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10000	À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 415	Gomme xanthane	1200	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	10000	À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	10000	À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000	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	7500	Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9000	Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20000	

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 denrées alimentaires correspondantes

Groupe I Additifs

Groupe II Colorants BPF BPF

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	(89) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) uniquement dans des produits liquides ayant subi un traitement thermique: 3 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.
	Groupe IV		BPF	
E 104		Jaune de quinoléine	10	(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.
E 110		Jaune orangé S	10	(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.
E 124		Rouge cochenille A	10	(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.
E 160d		Lycopène	30	
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1500	(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.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	1200	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 406		Agar-agar	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
E 432–E 436		Polysorbates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	5000	
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1000	
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 491–E 495		Esters de sorbitane	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 950		Acésulfame-K	450	
E 951		Aspartame	1000	
E 952		Cyclamates	400	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 954		Saccharines	200	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 955		Sucralose	400	
E 959		Néohespéridine DC	100	
E 960		Glucosides de stéviol	330	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
E 961		Néotame	32	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	
	E 969	Advantame	10	

13.3 Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)

Groupe I	Additifs	
Groupe II	Colorants BPF	BPF
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50
Groupe IV	Polyols	BPF

E 104	Jaune de quinoléine	10	(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.
E 110	Jaune orangé S	10	(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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 124	Rouge cochenille A	10	
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1500	(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.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1200	
	E 432–E 436	Polysorbates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1000	
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 950	Acésulfame-K	450	
	E 951	Aspartame	800	
	E 952	Cyclamates	400	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 954	Saccharines	240	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	320	
	E 959	Néohespéridine DC	100	
	E 960	Glucosides de stéviol	270	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	26	
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	
	E 969	Advantame	8	

13.4 Denrées 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 denrées alimentaires correspondantes

Groupe I	Additifs		Y compris pâtes sèches
Groupe II	Colorants BPF	BPF	
Groupe IV	Polyols	BPF	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
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–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement eaux de table préparées
14.1.2 Jus de fruits et jus de légumes					
	Groupe I	Additifs			Uniquement jus de légumes
	E 170	Carbonate de calcium	BPF		Uniquement jus de raisin
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	500	(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.	Uniquement sød ... saft et sødet ... saft
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2000	(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.	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	(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.	Uniquement sød ... saft et sødet ... saft
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	70	(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.	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	350	(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. Uniquement jus de limette et de citron
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	2000	(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. Uniquement jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison
	E 296	Acide malique	3000	Uniquement jus d'ananas
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 330	Acide citrique	3000	
	E 336	Tartrates de potassium	BPF	Uniquement jus de raisin
	E 440	Pectines	3000	Uniquement jus d'ananas et de fruit de la passion
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	Uniquement jus d'ananas et sød ... saft et sødet ... saft
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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 200 - E 202		Acide sorbique – sorbate de potassium	300	(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. Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
E 200 - E 202		Acide sorbique – sorbate de potassium	250	(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. 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 210–E 213		Acide benzoïque – benzoates (BA)	150	(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. Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
E 270		Acide lactique	5000	
E 296		Acide malique	BPF	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
E 300		Acide ascorbique	BPF	
E 330		Acide citrique	5000	
E 440		Pectines	3000	Uniquement ananas et fruits de la passion
E 466		Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ou 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		Cyclamates	250	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954		Saccharines	80	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	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 960	Glucosides de stéviol	100	(60) Exprimés en équivalents stéviols. Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	20	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	6	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
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. L'additif E 968 ne peut pas être utilisé, sauf à des fins spécifiques prévues dans cette catégorie d'applications.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg. À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(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. À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 110	Jaune orangé S	20	(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. À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 124	Rouge cochenille A	10	(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. À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 160d	Lycopène	12	À l'exclusion des boissons à diluer
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	300	(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. À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	(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.	La quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	150	(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.	À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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.	Uniquement boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	350	(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.	Uniquement concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2.5 % d'orge (barley water)
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	(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.	Uniquement autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; capilé, groselha
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	(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.	Uniquement transfert à partir de concentrés dans des boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 242		Dicarbonate de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
E 297		Acide fumarique	1000	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	700	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
E 355–E 357		Acide adipique – adipates	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 363		Acide succinique	3000	
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	300	
E 423		Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	1000	
E 426		Hémicellulose de soja	5000	

Uniquement poudres instantanées pour boissons à base de fruits

Uniquement boissons destinées aux sportifs

Uniquement boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs

Uniquement boissons à base de protéines végétales

Uniquement boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers

Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons

Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons

Uniquement dans les boissons énergisantes et dans les boissons contenant du jus de fruits

Uniquement boissons à base de produits laitiers, destinées à la vente au détail

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 444		Acétate isobutyrate de saccharose	300	
E 445		Esters glycériques de résine de bois	100	
E 459		Bêta-cyclodextrine	500	
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 900		Diméthylpolysiloxane	10	
E 950		Acésulfame-K	350	
E 951		Aspartame	600	
E 952		Cyclamates	250	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 954		Saccharines	80	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 954		Saccharines	100	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 955		Sucralose	300	
E 957		Thaumatine	0.5	

Uniquement boissons troubles

Uniquement boissons troubles

Uniquement boissons instantanées en poudre aromatisées

Uniquement boissons à base d'anis, à base de produits laitiers, à la noix de coco et aux amandes

Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes

Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes

Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Uniquement gazeosa à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Uniquement boissons aromatisées sans alcool à base d'eau, comme exhausteur de goût uniquement

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	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 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
	E 960	Glucosides de stéviol	80	(60) Exprimés en équivalents stéviols. 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 Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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. Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 968	Érythritol	16000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqué sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	6	Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
	E 999	Extraits de quillaia	200	(45) Calculée en extrait anhydre. Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
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	BPF	Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	BPF	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	BPF	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 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	600	(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.
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 297	Acide fumarique	1000	Uniquement préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions de plantes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.
				Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
				Uniquement concentré liquide de thé
				Uniquement boissons à base de café pour distributeurs automatiques; thé instantané et infusions de plantes instantanées

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
E 355–E 357		Acide adipique – adipates	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
E 363		Acide succinique	3000		Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement café liquide conditionné
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
E 491–E 495		Esters de sorbitane	500	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
E 960		Glucosides de stéviol	30	(60) Exprimés en équivalents stéviols.; (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.	Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960		Glucosides de stéviol	30		Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. Notes: (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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 960	Glucosides de stéviol	20	Uniquement boissons à base de malt aromatisées au chocolat/cappuccino, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Notes: (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	Colorant caramel ordinaire, caramel de sulfite caustique et caramel au sulfite d'ammonium	BPF	
	E 150c	Caramel ammoniacal	6000	
	E 150c	Caramel ammoniacal	9500	Uniquement «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenant moins de 6% de moût primitif); Brown Ale, Porter, Stout et Old Ale
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(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. Uniquement bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	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 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement bière subissant une seconde fermentation dans le fût

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	
	E 270	Acide lactique	BPF	
	E 300	Acide ascorbique	BPF	
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF	
	E 330	Acide citrique	BPF	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	
	E 950	Acésulfame-K	350	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 950	Acésulfame-K	25	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement bière à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 951	Aspartame	600	
	E 951	Aspartame	25	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	80	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	250	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 955	Sucralose	10	Uniquement bière à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 959	Néohepéridine DC	10	
	E 959	Néohepéridine DC	10	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
				Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 960	Glucosides de stéviol	70	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
				Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 961	Néotame	20	
	E 961	Néotame	1	Uniquement bière à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	25	(11)b Les limites sont exprimées en 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.
	E 969	Advantame	6	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 969	Advantame	0.5	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif), sauf «obergäriges Einfachbier»; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
				Uniquement bière à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 1105	Lysozyme	BPF	Uniquement bières ne subissant ni pasteurisation ni filtration stérilisante
	E 1200	Polydextrose	BPF	Uniquement bières à valeur énergétique réduite ou faiblement alcoolisées
14.2.2 Vins et boissons à base de vin et équivalents sans alcool				
L'utilisation d'additifs est autorisée conformément à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons				
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(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. Uniquement produits sans alcool
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	(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. Uniquement produits sans alcool
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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. Uniquement produits sans alcool
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables. Uniquement produits sans alcool
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	BPF	À l'exclusion du cidre bouché
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	À l'exclusion du cidre bouché

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 104		Jaune de quinoléine	25	(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. À l'exclusion du cidre bouché
E 110		Jaune orangé S	10	(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. À l'exclusion du cidre bouché
E 150a - d		Caramels	BPF	Uniquement cidre bouché
E 200 - E 202		Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(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.
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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.
E 242		Dicarbonat de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	100	À l'exclusion du cidre bouché
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 900		Diméthylpolysiloxane	10	À l'exclusion du cidre bouché
E 950		Acésulfame-K	350	
E 951		Aspartame	600	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 954	Saccharines	80	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 955	Sucralose	50		
	E 959	Néohespéridine DC	20		
	E 961	Néotame	20		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.	
	E 969	Advantame	6		
	E 999	Extraits de quillaia	200		
14.2.4 Vins de fruits et made wine				(45) Calculée en extrait anhydre.	À l'exclusion du cidre bouché
	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 BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		
	E 104	Jaune de quinoléine	20	(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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 110	Jaune orangé S	10	(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.	
	E 124	Rouge cochenille A	1	(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.	
	E 160d	Lycopène	10		
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(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.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	260	(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.	Uniquement made wine
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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.	
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	Uniquement vins de fruits et vins à teneur réduite en alcool
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .	
	E 353	Acide métatartrique	100		Uniquement made wine

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
14.2.5 Hydromel	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	
				Groupe I Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
14.2.6 Boissons spiritueuses				
	Groupe I	Additifs		À l'exception du whisky ou whiskey; 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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambur ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
		Colorants avec limite maximale combinée	(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.	Sauf rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de fruits, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, eau-de-vie de lie, Topinambur ou eau de vie de l'artichaut de Jérusalem, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, esprit (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				<p>Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambur ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà</p> <p>(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 180III.</p>
	E 104	Jaune de quinoléine	180III.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 110		Jaune orangé S	100III.	<p>Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambur ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà</p> <p>(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.</p>

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 123	Amarante	30	Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambur ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				<p>Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebbrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà</p> <p>Sauf eaux-de-vie de fruit, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà. Le whisky ou whiskey peut uniquement contenir l'additif E 150a.</p> <p>Uniquement liqueurs</p>
				(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 170III.
	E 124	Rouge cochenille A		
	E 150a - d	Caramels	BPF	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	
	E 174	Argent	BPF	
	E 175	Or	BPF	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	comme présent. Uniquement boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières
	E 338–E 341; E 343;– E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	10000	Uniquement liqueurs émulsionnées
	E 416	Gomme karaya	10000	Uniquement liqueurs à base d'oeufs
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100	Uniquement boissons spiritueuses troubles
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. À l'exception du whisky ou whiskey
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000	Uniquement liqueurs émulsionnées
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	8000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange. Uniquement liqueurs émulsionnées

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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(26) Dans l'americano, 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 bitter vino, 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.
	E 100	Curcumine	100	Uniquement americano, bitter vino
				(26) Dans l'americano, 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 bitter vino, 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.
	E 101	Riboflavines	100	Uniquement americano, bitter vino
				(26) Dans l'americano, 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 bitter vino, 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.
	E 102	Tartrazine	100	Uniquement americano, bitter vino
				(26) Dans l'americano, 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 bitter vino, 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.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	Uniquement americano, bitter vino
				(27) Dans le bitter vino, 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.
	E 110	Jaune orangé S	50	Uniquement bitter vino

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(26) Dans l'americano, 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 bitter vino, 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.
	E 120	Cochenille	100	Uniquement americano, bitter vino
				(26) Dans l'americano, 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 bitter vino, 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.
	E 122	Azorubine	100	Uniquement americano, bitter vino
	E 123	Amarante	30	Uniquement vins apéritifs
				(26) Dans l'americano, 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 bitter vino, 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.
	E 123	Amarante	100	Uniquement americano, bitter vino
				(26) Dans l'americano, 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 bitter vino, 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.
	E 124	Rouge cochenille A	50	Uniquement americano, bitter vino

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(27) Dans le bitter vino, 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.
	E 129	Rouge allura AC	100	Uniquement bitter vino
	E 150a - d	Caramels	BPF	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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.
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
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) Dans le bitter soda, 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. Uniquement bitter soda

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(28) Dans le bitter soda, 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.
	E 101	Riboflavines	100	Uniquement bitter soda
	E 102	Tartrazine	100	(28) Dans le bitter soda, 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.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(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.
	E 110	Jaune orangé S	50	(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.
	E 120	Cochenille	100	(28) Dans le bitter soda, 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.
	E 122	Azorubine	100	(28) Dans le bitter soda, 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.
	E 123	Amarante	100	(28) Dans le bitter soda, 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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 124	Rouge cochenille A	50	(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. Uniquement bitter soda
	E 129	Rouge allura AC	100	(28) Dans le bitter soda, 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. Uniquement bitter soda
	E 150a - d	Caramels	BPF	sauf sangría, clarea, zurra
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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.
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(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.
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(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.
	E 110	Jaune orangé S	50	(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.
	E 124	Rouge cochenille A	50	(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.
	E 160d	Lycopène	10	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	(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.
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

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				
Groupe II	Colorants BPF	BPF			Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	(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.		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
E 104	Jaune de quinoléine	180	(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.		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
E 110	Jaune orangé S	100	(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.		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	Rouge cochenille A	170	(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.		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	(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.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	(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.
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100	
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300	
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100	

Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol

Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol

Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol

Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin

Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin

Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %

Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	8000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 950		Acésulfame-K	350	Uniquement boissons aromatisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
E 951		Aspartame	600	
E 952		Cyclamates	250	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 954		Saccharines	80	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 955		Sucralose	250	
E 959		Néohespéridine DC	30	
E 960		Glucosides de stéviol	150	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
E 961		Néotame	20	
E 962		Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
E 969		Advantame	6	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
15. Amuse-gueules salés prêts à la consommation				
15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule				
	Groupe I	Additifs		(71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	(71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg. À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20	Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 202; E 214 - E219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1000	(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.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(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. Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA 200		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement amuse-gueules à base de céréales
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 392	Extraits de romarin	50		
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3000		Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 416	Gomme karaya	5000		Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement amuse-gueules à base de céréales
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccharines	100	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 955	Sucralose	200		
	E 957	Thaumatine	5		Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 960	Glucosides de stéviol	20	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	
	E 961	Néotame	18	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	
	E 969	Advantame	5	(11)b Les limites sont exprimées en 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.
15.2 Fruits à coque transformés				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	Uniquement fruits à coque enrobés salés
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	Uniquement fruits à coque enrobés salés
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 202; E 214 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1000	(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.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.
				Uniquement fruits à coque enrobés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	Uniquement fruits à coque marinés
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P ₂ O ₅ .
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 416	Gomme karaya	10000	Uniquement enrobage pour fruits à coque
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac	BPF	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350	
	E 951	Aspartame	500	
	E 954	Saccharines	100	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
	E 955	Sucralose	200	
	E 959	Néohespéridine DC	50	
	E 960	Glucosides de stéviol	20	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	2	Uniquement comme exhausteur de goût

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 961	Néotame	18	(11)b Les limites sont exprimées en 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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	
	E 969	Advantame	5	
16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4				
	Groupe I	Additifs		
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	(74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols	BPF	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	(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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 110	Jaune orangé S	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.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.
	E 124	Rouge cochenille A	10	
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10	
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2000	(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.
				Uniquement ostkaka
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(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.
				Uniquement frugtgrød, rote Grütze et pasha
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	300	(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.
				Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA) 500		(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.
				Uniquement frugtgrød et rote Grütze

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 234	Nisine	3		Uniquement gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (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.	Uniquement Christmas pudding
	E 297	Acide fumarique	4000		Uniquement desserts de type gelée, desserts aromatisés aux fruits, mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	7000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	6000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts de type gelée
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 363	Acide succinique	6000		
	E 416	Gomme karaya	6000		
	E 427	Gomme cassia	2500		Uniquement desserts à base de produits laitiers et produits similaires
	E 432–E 436	Polysorbates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, su- croglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	2000	
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5000	
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 483		Tartrate de stéaryle	5000	
E 491–E 495		Esters de sorbitane	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 950		Acésulfame-K	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 951		Aspartame	1000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 952		Cyclamates	250	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 954		Saccharines	100	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. 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 960		Glucosides de stéviol	100	(60) Exprimés en équivalents stéviols. Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 961		Néotame	32	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	300000	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés

17. Compléments alimentaires, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

PARTIE INTRODUCTIVE, VALABLE POUR TOUTES LES SOUS-CATÉGORIES

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 426, 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 forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

Groupe I Additifs

E 410, E 412, E 415, E 417 et E 425 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	(69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
	Groupe IV	Polyols	BPF	
E 104	Jaune de quinoléine		35	(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. À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
E 104	Jaune de quinoléine		10	(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. Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
E 110	Jaune orangé S		10	(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.
E 124	Rouge cochenille A		35	(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. À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 124	Rouge cochenille A	10	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates (SA + BA)	1000	(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.
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	BPF	
	E 392	Extraits de romarin	400	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1000	
	E 416	Gomme karaya	BPF	
	E 426	Hémicellulose de soja	1500	
	E 432–E 436	Polysorbates	BPF	
	E 459	Bêta-cyclodextrine	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	30000	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	
E 491–E 495		Esters de sorbitane	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 551–E 553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	
E 463a		Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC)	20000	Uniquement compléments alimentaires en comprimés. (80) La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.
E 900		Diméthylpolysiloxane	10	Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents
E 901		Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	
E 902		Cire de candelilla	BPF	
E 903		Cire de carnauba	200	
E 904		Shellac	BPF	
E 950		Acésulfame-K	500	
E 950		Acésulfame-K	2000	(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
E 951		Aspartame	2000	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
E 951		Aspartame	5500	(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 Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes	
	E 952	Cyclamates	500	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	
	E 952	Cyclamates	1250	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 954	Saccharines	500	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 954	Saccharines	1200	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 955	Sucralose	800		
	E 955	Sucralose	2400	(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	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 957	Thaumatine	400	(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	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 959	Néohespéridine DC	400	(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	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 960	Glucosides de stéviol	670	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	E 960	Glucosides de stéviol	1800	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 961	Néotame	60		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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
	E 961	Néotame	185	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 961	Néotame	2	Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher
	E 961	Néotame	2	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 969	Advantame	20	
	E 969	Advantame	55	(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
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	BPF	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1203	Alcool polyvinylique	18000	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1204	Pullulan	BPF	Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1205	Copolymère méthacrylate basique	100000	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1505	Citrate de triéthyle	3500	Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre	200000	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique	100000	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	100000	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1209	Copolymère greffé d'alcool poly-vinyle et de polyéthylène glycol	100000	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1505	Citrate de triéthyle	3500	Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1521	Polyéthylène glycol	10000	Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés

17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge⁰

Groupe I	Additifs			
Groupe II	Colorants BPF	BPF		
Groupe II	Colorants BPF	BPF		(69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		
E 104	Jaune de quinoléine	10		(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.
Groupe IV	Polyols	BPF		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(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.
	E 110	Jaune orangé S	10	
	E 124	Rouge cochenille A	10	(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.
	E 160d	Lycopène	30	
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates (SA + BA)	2000	(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.
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	BPF	
	E 392	Extraits de romarin	400	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1000	
	E 416	Gomme karaya	BPF	
	E 426	Hémicellulose de soja	1500	
	E 432–E 436	Polysorbates	BPF	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	
E 491–E 495		Esters de sorbitane	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.
E 551–E 553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	BPF	
E 950		Acésulfame-K	350	
E 950		Acésulfame-K	2000	Uniquement compléments alimentaires en sirop
E 951		Aspartame	600	
E 951		Aspartame	5500	Uniquement compléments alimentaires en sirop
E 952		Cyclamates	400	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.
E 952		Cyclamates	1250	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. Uniquement compléments alimentaires en sirop.
E 954		Saccharines	80	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.
E 954		Saccharines	1200	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. Uniquement compléments alimentaires en sirop.
E 955		Sucralose	240	
E 955		Sucralose	240	Uniquement compléments alimentaires en sirop
E 957		Thaumatine	400	Uniquement compléments alimentaires en sirop
E 959		Néohespéridine DC	50	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
	E 959	Néohespéridine DC	400	
	E 960	Glucosides de stéviol	200	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 960	Glucosides de stéviol	200	(60) Exprimés en équivalents stéviols.
	E 961	Néotame	20	
	E 961	Néotame	185	
	E 961	Néotame	2	
	E 961	Néotame	2	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.

Uniquement compléments alimentaires en sirop

Uniquement compléments alimentaires en sirop.

Uniquement compléments alimentaires en sirop

Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires en sirop

Uniquement compléments alimentaires en sirop à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Restrictions / Notes
				(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (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.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	E 969	Advantame	6	
	E 969	Advantame	35	Uniquement compléments alimentaires en sirop

18. Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

Groupe I	Additifs	0
----------	----------	---

*Annexe 4*³⁶
(art. 3)

Critères de pureté spécifiques pour les additifs

Les additifs doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans le règlement (UE) n° 231/2012³⁷.

³⁶ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO **2020** 2365).

³⁷ Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, JO L 83 du 22.3.2012, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2018/1481, JO L 251 du 5.10.2018, p. 13.

Annexe 538
(art. 2, al. 1, 4, al. 5, 5 et 8)

Listes des additifs, y compris les supports, autorisés dans les additifs, les enzymes, les arômes et les substances essentielles ou physiologiquement utiles

1. Supports dans les additifs

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 263	Acétate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 322	Lécithines	BPF	Colorants et antioxydants liposolubles
E 322	Lécithines	BPF	Agents d'enrobage pour fruits
E 331	Citrates de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 332	Citrates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 341	Phosphates de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 400–E 404	Acide alginique - alginates	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 406	Agar-agar	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 407	Carraghénanes	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 412	Gomme guar	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 413	Gomme adragante	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 415	Gomme xanthane	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 420	Sorbitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 421	Mannitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 422	Glycérol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 425	Konjac	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 432–E 436	Polysorbates	BPF	Antimoussants
E 432–E 436	Polysorbates	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 432–E 436	Polysorbates	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 440	Pectines	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 442	Phosphatides d'ammonium	BPF	Antioxydants
E 459	Bêta-cyclodextrine	1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les additifs alimentaires
E 460	Cellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 461	Méthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 462	Éthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires

³⁸ Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO 2015 3409), le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO 2017 1465) et le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2365).

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 465	Éthylméthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium,	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 468	gomme de cellulose Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, Gomme de cellulose réticulée	BPF	Édulcorants
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Colorants et antimoissants
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 501	Carbonates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 504	Carbonates de magnésium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 508	Chlorure de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 509	Chlorure de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 511	Chlorure de magnésium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 514	Sulfates de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 515	Sulfates de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 516	Sulfate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 517	Sulfate d'ammonium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 551	Dioxyde de silicium	BPF	Émulsifiants et colorants
E 552	Silicate de calcium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 553b	Talc	50 mg/kg dans la préparation de colorants	Colorants
E 555	Silicate aluminopotassique	90 % par rapport au E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer)	
E 570	Acides gras	BPF	Tous les additifs alimentaires

N° E du support	Dénomination du support	Quantité maximale	Additifs alimentaires auxquels le support peut être ajouté
E 577	Gluconate de potassium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 900	Diméthylpolysiloxane	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Colorants
E 953	Isomalt	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 965	Maltitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 966	Lactitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 967	Xylitol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 968	Érythritol	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1200	Polydextrose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF	Édulcorants
E 1202	Polyvinylpyrrolidone	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1404	Amidon oxydé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1410	Phosphate de monoa-midon	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1412	Phosphate de diamidon	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1420	Amidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1505*	Citrate de triéthyle	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1518*	Triacétate de glycéryle (triacétine)	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert)*	Colorants, émulsifiants et antioxydants
E 1521	Polyéthylène glycol	BPF	Édulcorants

* Quantité maximale à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seul ou en mélange avec E 1505, E 1517 et E 1518). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

2. Additifs autres que les supports dans les additifs

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les

additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.

2. Pour les phosphates et les silicates, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'additifs alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA (dose journalière admissible) numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'additifs alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
groupe I de l'annexe 2 E 200–E 202	Acide sorbate de potassium - sorbates	BPF 1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Toutes les préparations d'additifs alimentaires Préparations de colorants
E 210	Acide benzoïque	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants
E 211	Benzoate de sodium	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants
E 212	Benzoate de potassium	1500 mg/kg, seuls ou en mélange, dans la préparation 15 mg/kg, exprimés en acide libre, dans le produit final	Préparations de colorants

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	100 mg/kg dans la préparation et 2 mg/kg, exprimés en SO ₂ , dans le produit final, comme calculé	Préparations de colorants (sauf E 163 – anthocyanes, E 150b – caramel de sulfite caustique et E 150d – caramel au sulfite d'ammonium)**
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	20 mg/kg (exprimés par rapport à la matière grasse), seuls ou en mélange, dans la préparation 0,4 mg/kg (seuls ou en mélange) dans le produit final	Émulsifiants contenant des acides gras
E 321	Butylhydroxy-toluène (BHT)	20 mg/kg (exprimés par rapport à la matière grasse), seuls ou en mélange, dans la préparation 0,4 mg/kg (seuls ou en mélange) dans le produit final	Émulsifiants contenant des acides gras
E 338	Acide phosphorique	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 339	Phosphates de sodium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 340	Phosphates de potassium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 343	Phosphates de magnésium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 450	Diphosphates	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 451	Triphosphates	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 341	Phosphates de calcium	40 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅) dans la préparation	Préparations de colorants et d'émulsifiants
		10 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅) dans la préparation	Préparations de polyols
		10 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅) dans la préparation	Préparations de E 412 – gomme guar
E 392	Extraits de romarin	1000 mg/kg dans la préparation, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de colorants
E 416	Gomme Karaya	50 000 mg/kg dans la préparation, 1 mg/kg dans le produit final	Préparations de colorants
E 432 à 436	Polysorbates	BPF	Préparations de colorants, d'amplificateurs de contraste, d'antioxydants liposolubles et d'agents d'enrobage pour fruits
E 473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	BPF	Préparations de colorants et d'antioxydants liposolubles

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	50 000 mg/kg dans la préparation, 500 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Comme émulsifiant dans les préparations de colorants utilisées dans: <ul style="list-style-type: none"> – le surimi et les produits à base de poisson de type japonais (kama-boko) (E 120 – cochenille, acide carminique, carmins) – les produits à base de viande, les pâtés de poissons et les préparations à base de fruits utilisées dans les produits laitiers aromatisés et les desserts (E 163 – anthocyanes, E 100 – curcumine et E 120 – cochenille, acide carminique, carmins)
E 491–E 495	Esters de sorbitane	BPF	Préparations de colorants, d'antimoussants et d'agents d'enrobage pour fruits
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation 10 000 mg/kg dans la préparation 50 000 mg/kg dans la préparation 10 000 mg/kg dans la préparation 30 000 mg/kg dans la préparation 5000 mg/kg dans la préparation	Préparations de colorants sèches en poudre Préparations de E 508 – chlorure de potassium et de E 412 – gomme guar Préparations d'émulsifiants sèches en poudre Préparations de polyols sèches en poudre Extraits secs de romarin en poudre (E 392) E 1209 copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylène glycol
E 551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans la préparation	Nitrate de potassium (E 252)
E 552	Silicate de calcium	50 000 mg/kg dans la préparation 10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations d'émulsifiants sèches en poudre Préparations de polyols sèches en poudre
E 553a	Silicate de magnésium	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
E 553b	Talc	10 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de polyols sèches en poudre
E 900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations des colorants E 160a – caroténoïdes, E 160b – rocou, bixine, norbixine, E 160c – extrait de paprika, capsanthine, capsorubine, E 160d – lycopène et E 160e – β -apocaroténal-8'

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale	Préparations d'additifs auxquelles l'additif peut être ajouté
E 903	Cire de carnauba	130 000 mg/kg dans la préparation, 1 200 mg/kg dans le produit final, à partir de toutes les sources	Comme stabilisant dans les préparations d'édulcorants et/ou d'acides destinées à être utilisées dans les chewing-gums
E 943a	Butane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)
E 943b	Isobutane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)
E 944	Propane	1 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de colorants du groupe II et du groupe III, tels que définis à l'annexe 2 (pour usage professionnel uniquement)

* = À l'exception des enzymes autorisées comme additifs alimentaires.

** = Le colorant E 163 – anthocyanes peut contenir jusqu'à 100 000 mg/kg de sulfites. Les colorants E 150b – caramel de sulfite caustique et E 150d – caramel au sulfite d'ammonium peuvent en contenir 2000 mg/kg, selon les critères de pureté (Annexe 4).

3. Additifs, y compris les supports, dans les enzymes

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates utilisés comme additifs, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations d'enzymes alimentaires et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations d'enzymes alimentaires et dans les denrées alimentaires finales.

4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 170	Carbonate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 200	Acide sorbique	20 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbate de potassium	20 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 210	Acide benzoïque	5000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) 12 000 mg/kg dans la présure	1,7 mg/kg 5 mg/kg dans les fromages fabriqués à l'aide de présure	0,85 mg/l 2,5 mg/l dans les boissons à base de lactosérum fabriquées à l'aide de présure	
E 211	Benzoate de sodium	5000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) 12 000 mg/kg dans la présure	1,7 mg/kg 5 mg/kg dans les fromages fabriqués à l'aide de présure	0,85 mg/l 2,5 mg/l dans les boissons à base de lactosérum fabriquées à l'aide de présure	
E 214	P-hydroxybenzoate d'éthyle	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 218	P-hydroxybenzoate de méthyle	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre)	2 mg/kg	1 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 220	Anhydride sulfureux	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Sulfite de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaïne sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 222	Sulfite acide de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaine sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 223	Disulfite de sodium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaine sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 224	Disulfite de potassium	2000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en SO ₂) 5000 mg/kg uniquement dans les enzymes alimentaires destinées à être utilisées dans la fabrication de la bière 6000 mg/kg uniquement dans la bêta-amylase d'orge 10 000 mg/kg uniquement dans la papaine sous la forme solide	2 mg/kg	2 mg/l	
E 250	Nitrite de sodium	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Pas d'utilisation	
E 260	Acide acétique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 261	Acétates de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 262	Acétates de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 263	Acétate de calcium	BPF	BPF	BPF	
E 270	Acide lactique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 281	Propionate de sodium	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	
E 290	Dioxyde de carbone	BPF	BPF	BPF	
E 296	Acide malique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 300	Acide ascorbique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 301	Ascorbate de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 302	Ascorbate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	BPF	BPF	
E 306	Extrait riche en tocophérols	BPF	BPF	BPF	
E 307	Alpha-tocophérol	BPF	BPF	BPF	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 308	Gamma-tocophérol	BPF	BPF	BPF	
E 309	Delta-tocophérol	BPF	BPF	BPF	
E 322	Lécithines	BPF	BPF	BPF	Oui
E 325	Lactate de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 326	Lactate de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 327	Lactate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 330	Acide citrique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 331	Citrates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 332	Citrates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 333	Citrates de calcium	BPF	BPF	BPF	
E 334	Acide tartrique [L(+)]	BPF	BPF	BPF	
E 335	Tartrates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 336	Tartrates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 350	Malates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 338	Acide phosphorique	10 000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 339	Phosphates de sodium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 340	Phosphates de potassium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 341	Phosphates de calcium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 343	Phosphates de magnésium	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Oui
E 351	Malate de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 352	Malates de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 354	Tartrate de calcium	BPF	BPF	BPF	
E 380	Citrate de triammonium	BPF	BPF	BPF	
E 400	Acide alginique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 401	Alginate de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 402	Alginate de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 403	Alginate d'ammonium	BPF	BPF	BPF	
E 404	Alginate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 406	Agar-agar	BPF	BPF	BPF	Oui
E 407	Carraghénanes	BPF	BPF	BPF	Oui
E 407a	Euchema transformées	BPF	BPF	BPF	
E 410	Farine de graines de caroube	BPF	BPF	BPF	Oui
E 412	Gomme guar	BPF	BPF	BPF	Oui
E 413	Gomme adragante	BPF	BPF	BPF	Oui
E 414	Gomme arabe ou gomme d'acacia	BPF	BPF	BPF	Oui
E 415	Gomme xanthane	BPF	BPF	BPF	Oui
E 417	Gomme Tara	BPF	BPF	BPF	Oui
E 418	Gomme Gellane	BPF	BPF	BPF	Oui
E 420	Sorbitol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 421	Mannitol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 422	Glycérol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 440	Pectines	BPF	BPF	BPF	Oui
E 450	Diphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 451	Triphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 452	Polyphosphates	50 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅)	BPF	BPF	

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 460	Cellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 461	Méthylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 462	Éthylcellulose	BPF	BPF	BPF	
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 465	Éthylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 469	Gomme de cellulose Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	BPF	BPF	
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	BPF	BPF	
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	BPF	BPF	
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	Oui
E 473	Sucroesters d'acides gras	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Oui, uniquement comme support
E 500	Carbonates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 501	Carbonates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui, E 501(i) carbonate de potassium uniquement
E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 504	Carbonates de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 507	Acide chlorhydrique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 508	Chlorure de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 509	Chlorure de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 511	Chlorure de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 513	Acide sulfurique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 514	Sulfates de sodium	BPF	BPF	BPF	Oui, E 514(j) – sulfate de sodium uniquement
E 515	Sulfates de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 516	Sulfate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 517	Sulfate d'ammonium	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 528	Hydroxyde de magnésium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 529	Oxyde de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 530	Oxyde de magnésium	BPF	BPF	BPF	
E 551	Dioxyde de silicium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre	BPF	BPF	Oui
E 570	Acides gras	BPF	BPF	BPF	
E 574	Acide gluconique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	BPF	BPF	Oui
E 576	Gluconate de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 577	Gluconate de potassium	BPF	BPF	BPF	
E 578	Gluconate de calcium	BPF	BPF	BPF	Oui
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	BPF	BPF	
E 920	L-cystéine	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	BPF	BPF	BPF	
E 939	Hélium	BPF	BPF	BPF	
E 941	Azote	BPF	BPF	BPF	
E 942	Protoxyde d'azote	BPF	BPF	BPF	
E 948	Oxygène	BPF	BPF	BPF	
E 949	Hydrogène	BPF	BPF	BPF	
E 965	Maltitol	BPF	BPF	BPF	Oui
E 966	Lactitol	BPF	BPF	BPF	Oui (uniquement comme support)
E 967	Xylitol	BPF	BPF	BPF	Oui (uniquement comme support)
E 1200	Polydextrose	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1404	Amidon oxydé	BPF	BPF	BPF	Oui

N° E de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif ajouté	Quantité maximale dans les préparations d'enzymes	Quantité maximale dans les denrées alimentaires finales, à l'exception des boissons	Quantité maximale dans les boissons	Peut être utilisé comme support?
E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1412	Phosphate de diamidon	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1420	Amidon acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	BPF	BPF	Oui
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	500 g/kg	(voir la note**)	(voir la note**)	Oui, uniquement comme support

* = Y compris les enzymes autorisées comme additifs alimentaires.

** = Quantité maximale à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seul ou en mélange avec E 1505, E 1517 et E 1518). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

4. Additifs, y compris les supports, dans les arômes

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
groupe 1 de l'annexe 2		Tous les arômes	quantum satis
E 420	Sorbitol	Tous les arômes	
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Érythritol		
E 200–E 202	Acide sorbique et sorbate de potassium	Tous les arômes	1500 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en acide libre) dans les arômes
E 210	Acide benzoïque		
E 211	Benzoate de sodium		
E 212	Benzoate de potassium		
E 213	Benzoate de calcium		
E 310	Gallate de propyle	Huiles essentielles	1000 mg/kg (gallate de propyle, BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les huiles essentielles
E 319	Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)		
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	Arômes autres que les huiles essentielles	100 mg/kg* (gallate de propyle) 200 mg/kg* (BHQT et BHA, seuls ou en mélange) dans les arômes
E 338–E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6)	Tous les arômes	40 000 mg/kg (seuls ou en mélange, exprimés en P ₂ O ₅) dans les arômes
E 392	Extraits de romarin	Tous les arômes	1000 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) dans les arômes
E 416	Gomme Karaya	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 03: Glaces de consommation; 07.2: Produits de boulangerie fine; 08,3: Produits à base de viande, uniquement de la volaille transformée; 09.2: Poissons et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, et dans la catégorie 16: Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4	500 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement celles qui ne contiennent pas de jus de fruits, et dans les boissons aromatisées gazeuses qui contiennent du jus de fruits et dans la catégorie 14.2: Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool ou à faible teneur en alcool	220 mg/kg dans le produit fini

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utili-sées dans les catégories 05.1: Produits de cacao et de choco-lat; 05.2: Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine; 05.4: Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4 et dans la catégorie 06.3: Céréales pour petit-déjeuner	300 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utili-sées dans la catégorie 01.7.5: Fromage fondu	120 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utili-sées dans la catégorie 05.3: Chewing-gum	60 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utili-sées dans les catégories 01.8: Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons 04.2.5: Confitures, gelées, marmelades et produits similaires; 04.2.5.4: Beurre de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque; 08.2: Viandes transformées; 12.5 soupes, potages et bouillons, 14.1.5.2: Autres, uniquement thé et café instantanés ainsi que plats cuisinés à base de céréales	240 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utili-sées dans les catégories 10.2: Œufs et ovoproduits, transformés	140 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utili-sées dans les catégories 14.1.4: Boissons aromatisées, uniquement boissons non gazeuses qui contiennent du jus de fruits; 14.1.2: Jus de fruits et jus de légumes, uniquement jus de légumes, et dans la catégorie 12.6: sauces, uniquement sauces à rôti et sauces douces.	400 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Emulsions huile-arôme utili-sées dans les catégories 15: Amuse-gueule sucrés ou salés prêts à consommer	440 mg/kg dans le produit fini
E 425	Konjac	Tous les arômes	quantum satis

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
E 432–E 436	Polysorbates (tableau 4)	Tous les arômes, sauf les arômes de fumée liquides et les arômes à base d'oléorésines d'épices** Denrées alimentaires contenant des arômes de fumée liquides et des arômes à base d'oléorésines d'épices	10 000 mg/kg dans les arômes 1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale
E 459	Bêta-cyclodextrine	Arômes enrobés dans les: <ul style="list-style-type: none"> – thés aromatisés et boissons instantanées en poudre aromatisées – amuse-gueules aromatisés 	500 mg/l dans la denrée alimentaire finale 1000 mg/kg dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant
473	Sucroesters d'acides gras	Arômes pour boissons clairement aromatisées à base d'eau appartenant à la catégorie 14.1.4	15000 mg/kg dans les arômes, 30 mg/l dans le produit fini
E 551	Dioxyde de silicium	Tous les arômes	50 000 mg/kg dans les arômes
E 900	Diméthylpolysiloxane	Tous les arômes	10 mg/kg dans les arômes
E 901	Cire d'abeille	Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool	200 mg/l dans les boissons aromatisées
E 1505	Citrate de triéthyle	Tous les arômes	3000 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)		telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)		
E 1519	Alcool benzylique	Arômes pour: <ul style="list-style-type: none"> – liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles – confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine 	100 mg/l dans la denrée alimentaire finale 250 mg/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Catégories d'arômes auxquelles l'additif peut être ajouté	Quantité maximale
* La règle de proportionnalité: lorsque des mélanges de gallates, de BHQT et de BHA sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion.			
** On entend par oléorésines d'épices les extraits d'épices à partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'épice.			

5. Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles

Dispositions générales relatives aux conditions d'utilisation des additifs alimentaires:

1. Les additifs énumérés dans le groupe I de l'annexe 2 sont autorisés comme additifs (destinés à exercer une fonction autre que celle de support) dans les additifs alimentaires sur la base du principe général *BPF*, sauf indication contraire.
2. Pour les phosphates et les silicates utilisés comme additifs, des quantités maximales sont fixées uniquement dans les préparations de nutriments et non dans les denrées alimentaires finales.
3. Pour tous les autres additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA numérique, des quantités maximales sont fixées dans les préparations de nutriments et dans les denrées alimentaires finales.
4. Aucun additif alimentaire n'est autorisé en tant que colorant, édulcorant ou exhausteur de goût.

Partie A: Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles, à l'exception des nutriments destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (listés à l'annexe 3, ch. 13.1)

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 260	Acide acétique	BPF	Tous les nutriments	
E 261	Acétates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 262	Acétates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 263	Acétate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 270	Acide lactique	BPF	Tous les nutriments	
E 290	Dioxyde de carbone	BPF	Tous les nutriments	
E 296	Acide malique	BPF	Tous les nutriments	
E 300	Acide ascorbique	BPF	Tous les nutriments	
E 301	Ascorbate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 302	Ascorbate de calcium	BPF	Tous les nutriments	

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	BPF	Tous les nutriments	
E 306	Extrait riche en tocophérols	BPF	Tous les nutriments	
E 307	Alpha-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
E 308	Gamma-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
E 309	Delta-tocophérol	BPF	Tous les nutriments	
E 322	Lécithines	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 325	Lactate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 326	Lactate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 327	Lactate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 330	Acide citrique	BPF	Tous les nutriments	
E 331	Citrates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 332	Citrates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 333	Citrates de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 334	Acide tartrique [L(+)]	BPF	Tous les nutriments	
E 335	Tartrates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 336	Tartrates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 338– E 452	Acide phosphorique - phosphates - diphosphates, triphosphates et polyphosphates (tableau 6)	40 000 mg/kg, exprimés en P ₂ O ₅ , dans la préparation de nutriments	Tous les nutriments	
E 350	Malates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 351	Malate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 352	Malates de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 354	Tartrate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 380	Citrate de triammonium	BPF	Tous les nutriments	
E 392	Extraits de romarin	1000 mg/kg dans la préparation de bêta-carotène et de lycopène, 5 mg/kg dans le produit final, exprimant la somme de l'acide carnosique et du carnosol	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	
E 400– E 404	Acide alginique - alginates (tableau 7)	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 406	Agar-agar	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 407	Carraghénanes	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 407a	Algues Eucheema transformées	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 410	Farine de graines de caroube	BPF	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 412	Gomme guar	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 413	Gomme adragante	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 415	Gomme xanthane	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 417	Gomme Tara	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 418	Gomme Gellane	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 420	Sorbitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 421	Mannitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 422	Glycérol	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 432–	Polysorbates	BPF uniquement dans	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamines A, D et E	Oui
E 436	(tableau 4)	les préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E. En ce qui concerne les préparations de vitamine A et de vitamine D, la quantité maximale dans la denrée alimentaire finale est de 2 mg/kg.		Oui
E 440	Pectines	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 459	Bêta-cyclodextrine	100 000 mg/kg dans la préparation, 1000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Tous les nutriments	Oui
E 460	Cellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 461	Méthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 462	Éthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 463	Hydroxypropylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 465	Éthylméthylcellulose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 469	Gomme de cellulose Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 473	Sucroesters d'acides gras	BPF	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	Oui
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de vitamine A et de vitamine D	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	
E 491– E 495	Esters de sorbitane (tableau 5)	BPF	Préparations de bêta-carotène, de lutéine, de lycopène et de vitamine E	Oui
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de vitamine A et de vitamine D	
E 500	Carbonates de sodium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 501	Carbonates de potassium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 503	Carbonates d'ammonium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 504	Carbonates de magnésium	BPF	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 507	Acide chlorhydrique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 508	Chlorure de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 509	Chlorure de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 511	Chlorure de magnésium	BPF	Tous les nutriments	
E 513	Acide sulfurique	BPF	Tous les nutriments	
E 514	Sulfates de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 515	Sulfates de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 516	Sulfate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 524	Hydroxyde de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 525	Hydroxyde de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 526	Hydroxyde de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	Tous les nutriments	
E 528	Hydroxyde de magnésium	BPF	Tous les nutriments	
E 529	Oxyde de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 530	Oxyde de magnésium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 551, E 552	Dioxyde de silicium Silicate de calcium	50 000 mg/kg dans la préparation sèche en poudre (seuls ou en mélange) 10 000 mg/kg dans la préparation (E 551 uniquement)	Préparations sèches en poudre de tous les nutriments Préparations de chlorure de potassium utilisées dans les produits de remplacement du sel	
E 554	Silicate aluminosodique	15 000 mg/kg dans la préparation	Préparations de vitamines liposolubles	
E 570	Acides gras	BPF	Tous les nutriments, sauf ceux contenant des acides gras insaturés	
E 574	Acide gluconique	BPF	Tous les nutriments	
E 575	Glucono-delta-lactone	BPF	Tous les nutriments	
E 576	Gluconate de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 577	Gluconate de potassium	BPF	Tous les nutriments	
E 578	Gluconate de calcium	BPF	Tous les nutriments	
E 640	Glycine et son sel de sodium	BPF	Tous les nutriments	
E 900	Diméthylpolysiloxane	200 mg/kg dans la préparation, 0,2 mg/l dans la denrée alimentaire finale	Préparations de bêta-carotène et de lycopène	

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 938	Argon	BPF	Tous les nutriments	
E 939	Hélium	BPF	Tous les nutriments	
E 941	Azote	BPF	Tous les nutriments	
E 942	Protoxyde d'azote	BPF	Tous les nutriments	
E 948	Oxygène	BPF	Tous les nutriments	
E 949	Hydrogène	BPF	Tous les nutriments	
E 953	Isomalt	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 965	Maltitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 966	Lactitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 967	Xylitol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 968	Erythritol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1103	Invertase	BPF	Tous les nutriments	
E 1200	Polydextrose	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1404	Amidon oxydé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1412	Phosphate de diamidon	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1420	Amidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	Tous les nutriments	Oui

N° E de l'additif	Nom de l'additif ajouté	Dénomination de l'additif	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Peut être utilisé comme support?
E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	35 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE ³⁹ , en raison de son utilisation dans les préparations de vitamines à des fins d'encapsulation uniquement	Oui
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	(voir la note*)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1520*	Propanediol-1,2 (propylène glycol)	1 000 mg/kg dans la denrée alimentaire finale (après transfert)	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 170	Carbonate de calcium	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 260	Acide acétique	BPF	Tous les nutriments	

* Quantité maximale de E 1518 et de E 1520 à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires: 3000 mg/kg (seuls ou en mélange avec E 1505 et E 1517). Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la quantité maximale de E 1520 est de 1000 mg/l, à partir de toutes les sources.

Partie B: Additifs dans les substances essentielles ou physiologiquement utiles destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (listés à l'annexe 3, ch. 13.1)

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 301	Ascorbate de sodium	100 000 mg/kg de préparation de vitamine D et 1 mg/l de la denrée alimentaire finale après transfert total Transfert total: 75 mg/l dans le produit préparé.	Préparations de vitamine D Enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés	Préparations pour nourrissons et préparations de suite Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

³⁹ JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 304 (i)	Palmitate d'ascorbyle	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 306	Extrait riche en tocophérols	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 307	Alpha-tocophérol			
E 308	Gamma-tocophérol			
E 309	Delta-tocophérol			
E 322	Lécithines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 330	Acide citrique	quantum satis	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 331	Citrates de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 332	Citrates de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 333	Citrates de calcium	Transfert total: 0,1 mg/kg, exprimé en calcium, dans la limite de la quantité de calcium et du rapport calcium/phosphore fixés pour la catégorie de denrées alimentaires concernée	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 341 (iii)	Phosphate tricalcique	Transfert maximal de 150 mg/kg sous forme de P ₂ O ₅ , dans la limite de la quantité de calcium et de phosphore et du rapport calcium/phosphore fixés dans l'ordonnance sur les aliments spéciaux	Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite
		La quantité maximale de 1000 mg/kg exprimée en P ₂ O ₅ à partir de toutes les utilisations dans la denrée alimentaire finale, indiquée à l'annexe 3, ch. 13.1.3, doit être respectée.	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 401	Alginate de sodium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 402	Alginate de potassium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 404	Alginate de calcium	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	150 000 mg/kg dans la préparation de nutriments, 10 mg/kg dans le produit final après transfert	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 415	Gomme xanthane	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 421	Mannitol	1 000 fois plus que la vitamine B12 Transfert total: 3 mg/kg	Comme support de la vitamine B12	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 440	Pectines	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations de suite et préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 466	Carboxyméthylcellulose sodique, gomme de cellulose	Pour une utilisation dans les préparations nutritionnelles, dans la mesure où la quantité maximale dans les aliments cités à l'annexe 3, ch. 13.1 n'est pas dépassée.	Tous les nutriments	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée et pour autant que les conditions d'utilisation fixées audit point soient respectées	Tous les nutriments	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations pour nourrissons et préparations de suite pour nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé
E 551	Dioxyde de silicium	10 000 mg/kg dans les préparations de nutriments	Préparations de nutriments sèches en poudre	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
E 1420	Amidon acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Transfert: 100 mg/kg	Préparations de vitamines	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
		Transfert: 1 000 mg/kg	Préparations d'acides gras polyinsaturés	

N° E de l'additif	Dénomination de l'additif	Quantité maximale	Nutriments auxquels l'additif alimentaire peut être ajouté	Catégorie de denrées alimentaires
E 1451	Amidon oxydé acétylé	Utilisation dans les préparations de nutriments, à condition que la quantité maximale dans les denrées alimentaires indiquée à l'annexe 3, chiffre 13.1.3, ne soit pas dépassée	Tous les nutriments	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

*Annexe 6*⁴⁰
(art. 4, al. 2, let. a)

Listes des denrées alimentaires dans lesquelles le transfert d'un additif n'est pas autorisé

1. Listes des denrées alimentaires dans lesquelles le transfert d'un additif n'est pas autorisé

- Aliments non transformés, sauf préparations de viandes visées à l'art. 3, al. 3 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005⁴¹ sur les denrées alimentaires d'origine animale
- Miel
- Huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées
- Beurre
- Lait pasteurisé ou stérilisé (également par chauffage à très haute température) non aromatisé et crème entière pasteurisée non aromatisée (sauf crème à teneur réduite en matières grasses)
- Produits laitiers fermentés non aromatisés qui n'ont pas subi de traitement thermique après la fermentation
- Babeurre non aromatisé (sauf le babeurre stérilisé)
- Eau minérale naturelle et eau de source ainsi que toute eau mise en bouteille ou emballée d'une autre façon
- Café (sauf café instantané aromatisé) et extraits de café
- Thé en feuille non aromatisé
- Sucres
- Pâtes alimentaires sèches (sauf pâtes sans gluten et/ou pâtes destinées à une alimentation pauvre en protéines)
Les additifs pouvant être utilisés dans le sel peuvent être transférés dans les pâtes alimentaires sèches
- Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge

⁴⁰ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO 2015 3409). Mise à jour par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

⁴¹ RS 817.022.108

2. Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les colorants ne sont pas autorisés

- Denrées alimentaires non transformées
- Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées
- Lait entier, demi-écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris stérilisé par procédé UHT) (non aromatisé)
- Lait chocolaté
- Laits fermentés (non aromatisés)
- Laits de conserve (non aromatisés)
- Babeurre (non aromatisé)
- Crème et crème en poudre (non aromatisées)
- Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale
- Fromages affinés et non affinés (non aromatisés)
- Beurre à base de lait de brebis ou de chèvre
- Œufs et ovoproduits
- Farines et autres produits de la minoterie; amidons et féculés
- Pain et produits apparentés
- Pâtes alimentaires et gnocchi
- Sucres, y compris tous les mono- et disaccharides
- Purée et conserves de tomate
- Sauces à base de tomate
- Jus et nectars de fruits ainsi que jus et nectars de légumes
- Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve ou déshydratés; fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, transformés
- Confitures extras, gelées extras, crème de marrons, crème de pruneaux
- Poissons, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier ainsi que leurs préparations, mais à l'exclusion des plats préparés contenant ces ingrédients
- Produits de cacao et parties en chocolat des produits de chocolat
- 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 infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits
- Sel, produits de substitution du sel, épices et mélanges d'épices
- Vins et boissons à base de vin
- Rhum, *whisky* ou *whiskey*, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, *brandy* ou *Weinbrand*, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de

marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou *raisin brandy*, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, *eau-de-vie de lie*, *Topinambur* ou eau de vie de l'artichaut de Jérusalem, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation et *London gin*, *Sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* ou *maraskino* et *mistrà*

- *Sangria*, *Clarea* et *Zurra*
- Vinaigre de vin
- Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge
- Miel
- Malt et produits à base de malt

⁴² Abrogée par le ch. II al. 4 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1465).

