

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

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 (ODAIous)^{1,2}

arrête:

Section 1 Définitions³

Art. 1⁴

Les définitions de l'art. 2 ODAIous 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, OIDA²¹:

- 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, OIDA²² 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-Méthyl
219	Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	PHB-Méthyl (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 Euchema 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	

N° E	Additif	Remarques
461	Méthylcellulose	
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 diglycérider d'acides gras	
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérider d'acides gras	
472c	Esters citriques des mono- et diglycérider d'acides gras	
472d	Esters tartriques des mono- et diglycérider d'acides gras	
472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérider d'acides gras	
472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérider d'acides gras	
473	Sucroesters d'acides gras	
474	Sucroglycérider	
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 diglycérider d'acides gras	
481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	
482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium	
483	Tartrate de stéaryle	
491	Monostéarate de sorbitane	

N° E	Additif	Remarques
492	Tristéarate de sorbitane	
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	

N° E	Additif	Remarques
574	Acide gluconique	
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	

N° E	Additif	Remarques
943a	Butane	
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 glycérile (diacétine)	Diacétine
1518	Triacétate de glycérile	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 maxi- male	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) Glucomanane 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		à l'exception de l'annexe 5
920	L-Cystéine		
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	Cochenille
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 féculs
- 06.2.1 Farines
- 06.2.2 Amidons et féculs
- 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 fêlbarna 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 fécule
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)	Notes	Restrictions / Exceptions
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		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 338–E 341; E 343; 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.	Uniquement denrées alimentaires en poudre, c. à d. séchées au cours de la fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. E 341 ne doit pas être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 459	Bêta-cyclodextrine	BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Ne doit pas être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Ne doivent pas être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	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.	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre, (autrement dit les denrées alimentaires séchées au cours du processus de fabrication) et mélanges de ces denrées alimentaires), à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6. Ne doivent pas être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 938	Argon	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 939	Hélium	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 941	Azote	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 942	Protoxyde d'azote	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 948	Oxygène	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
	E 949	Hydrogène	BPF		Peut être utilisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
01. Produits laitiers et succédanés					
01.1 Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé					
	E 331	Citrates de sodium	4000		Uniquement lait de chèvre UHT

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 1000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement lait stérilisé et UHT
01.2 Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation					
01.3 Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation					
	Groupe I	Additifs			
	E 200–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 lait caillé
01.4 Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement					
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 E 160d E 200-E 213	Rocou, bixine, norbixine Lycopène Acide sorbique – sorbate de potas- sium; acide benzoïque – benzoates	10 30 300		
	E 297 E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 E 355-E 357 E 363 E 416 E 427 E 432-E 436 E 473-E 474	Acide fumarique Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates Acide adipique – adipates Acide succinique Gomme karaya Gomme cassia Polysorbates Sucroesters d'acides gras, su- croglycérides	4000 3000 3000 1000 6000 6000 2500 1000 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. (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement Uniquement desserts aromatisés aux fruits

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(1) La Les limites sont exprimées en équiva- lent 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 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
01.5 Lait déshydraté					
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		Sauf produits non aromatisés
	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, BHT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement lait en poudre pour distribu- teurs automatiques
	E 322	Lécithines	BPF		
	E 331	Citrates de sodium	BPF		
	E 332	Citrates de potassium	BPF		
	E 338-E 341; Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, E 343; E 450-E 452	triphosphates et polyphosphates	2500	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche
	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.	Uniquement lait en poudre et lait écrémé en poudre
	E 392	Extraits de romarin	200	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement lait en poudre pour distribu- teurs automatiques
	E 392	Extraits de romarin	30	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement lait en poudre pour la fabrica- tion de crèmes glacées
	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 aromatisés 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		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 415	Gomme xanthane	BPF		
	E 440	Pectines	BPF		
	E 460	Cellulose	BPF		
	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			Uniquement produits à base de crème aromatisés
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		Uniquement produits à base de crème aromatisés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 produits à base de crème aromatisés
	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.	Uniquement produits à base de crème aromatisés
	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.	Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 234	Nisine	10		Uniquement <i>clotted cream</i>
	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 P205.	Uniquement crème stérilisée; pasteurisée ou UHT et crème fouettée
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, su- croglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses
01.7 Fromages et produits fromagers					
01.7.1 Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16					
	Groupe I	Additifs			À l'exception de la <i>mozzarella</i>
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		Uniquement fromages non affinés aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150		Uniquement fromages non affinés aromatisés
	E 200-E 202	Acide sorbique – sorbate de potas- sium	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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 234	Nisine	10		Uniquement <i>mascarpone</i>
	E 260	Acide acétique	BPF		Uniquement <i>mozzarella</i>
	E 270	Acide lactique	BPF		Uniquement <i>mozzarella</i>
	E 330	Acide citrique	BPF		Uniquement <i>mozzarella</i>
	E 338–E 341; Acide phosphorique – phosphates – 2000				À l'exception de la <i>mozzarella</i>
	E 343; diphosphates, triphosphates et			(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 450–E 452 polyphosphates				
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF		Uniquement <i>mozzarella</i> râpée et en tranches
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF		Uniquement <i>mozzarella</i>
01.7.2 Fromages affinés					
	E 120	Cochenille	125	(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.	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 BPF 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	E 170	Carbonate de calcium	BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	BPF		Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires
	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/dm2 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	Hexaméthylène-tétramine	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.	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	BPF		Uniquement traitement en surface
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre	BPF		Uniquement fromage affiné en tranches et râpé

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 500 (ii)	Sodium sous forme de bicarbonate	BPF		Uniquement fromage au lait aigre
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF		
	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.	Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF		
	E 1105	Lysozyme	BPF		
01.7.3 Croûtes de fromage comestibles					
	Groupe II	Colorants BPF	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.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	BPF		
	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		(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 160d	Lycopène	30		
	E 180	Litholrubine BK	BPF		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
01.7.4 Fromages de lactosérum					
Groupe II					
E 200–E 202 Acide sorbique – sorbate de potassium					
			BPF		
			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
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					
Groupe II					
E 100 Colorants BPF					
			BPF		Uniquement fromages fondus aromatisés
			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 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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, capsurubine	BPF		
	E 160d	Lycopène	5		
	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 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. (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		
	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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
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
E 160b		Rocou, bixine, norbixine	15		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
E 163		Anthocyanes	BPF		Uniquement produits persillés à pâte rouge
E 170		Carbonate de calcium	BPF		Uniquement produits affinés
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.	Uniquement produits non affinés; produits affinés en tranches, préemballés; produits affinés en couches et produits affinés avec addition de denrées alimentaires
E 234		Nisine	12.5	(29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.	Uniquement produits affinés et fondus
E 235		Natamycine	1		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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 251–E 252	Nitrates	1 50	(30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l’ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d’eau.	Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	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 produits non affinés
	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 fondue prête à l’emploi
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 – 50000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	Uniquement blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 5000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	Uniquement succédanés de crème fouettée
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 30000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	Uniquement blanchisseurs de boissons
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 20000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
Uniquement blanchisseurs de boissons					
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides 1000 gras			
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 magné- sium	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement succédanés de fromage en tranches ou rapés et succédanés de fro- mages fondus; blanchisseurs de boissons
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		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
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	Rouge, 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 rôt, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
E 310–E 320		Gallate de propyle, BHA et BHT	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.	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	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.	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 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement huiles de poisson et huile d'algue; saindoux, graisses de bœuf, de volaille, de mouton et de porc; matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de 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.	Uniquement huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	10000		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôtis, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	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		Uniquement beurre de crème acide

(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
02.2.2 Autres émulsions grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides					
E 500		Carbonates de sodium	BPF		Uniquement beurre de crème acide
Groupe I		Additifs			
E 100		Curcumine	BPF		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
E 160a		Caroténoïdes	BPF		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
E 160b		Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
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 (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 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 matières grasses destinées à la friture
E 310–E 320		Gallate de propyle, BHT 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
E 321		Butyldihydroxytoluène	100		Uniquement matières grasses destinées à la friture
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
E 385		Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	100		Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse. (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement matière grasse tartinable dont la teneur en matière grasse est inférieure à 80 %.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3000		
	E 432–E 436	Polysorbates	10000		Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4000		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 %
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10000		Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5000		Uniquement émulsions de matières grasses pour friture
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	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, tale, 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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; Acide phosphorique – phosphates – 30000 E 343; diphosphates, triphosphates et E 450–E 452 polyphosphates					
	E 392	Extraits de romarin	50	(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.	Uniquement émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie
	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 et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique
	E 943a	Butane	BPF		Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie
	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

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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF		
	E 160b	Rouge, bixine, norbixine	20		
	E 160d	Lycopène	40		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 1000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	
	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, su- croglycérides	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
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	800	(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 produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirup de polyglycitol	200000		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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
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' OIDA 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' OIDA[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 matis doux emballé sous vide

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	10	(3) Les quantités maximales sont exprimées Uniquement raisins de table, litchis frais en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles (<i>Vaccinium corymbosum</i>) 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 445	Esters glycériques de résine de bois	50		Uniquement traitement en surface des agrumes
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, su-croglycérides	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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' OIDA1 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 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 pulpe de raifort
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 pommes de terre pelées

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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				
	E 101	Riboflavines	BPF		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 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

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	(3) Les quantités maximales sont exprimées Uniquement noix de coco séchées 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	(3) Les quantités maximales sont exprimées Uniquement légumes blancs transformés, y compris les légumineuses 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	400	(3) Les quantités maximales sont exprimées Uniquement légumes blancs séchés 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	(3) Les quantités maximales sont exprimées Uniquement abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchées 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	(3) Les quantités maximales sont exprimées Uniquement tomates séchées 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Uniquement gingembre séché
	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

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)
	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 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 poivrons jaunes conservés dans la saumure

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	(11a) 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 conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 969	Advantame	3		Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
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	Cochénille	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

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
E 220–E 228	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	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; mais doux emballé sous vide
E 260		Acide acétique	BPF		
E 261		Acétate de potassium	BPF		
E 262		Acétates de sodium	BPF		
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		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	E 509	Chlorure de calcium	BPF		
	E 512	Chlorure d'étain	25	(55) Exprimée en Sn.	Uniquement asperges blanches
	E 575	Glucono-delta-lactone	BPF		
	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
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
	E 950	Acésulfame-K	350		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1000		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	1000	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 954	Saccharines	200	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32		Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11) a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des 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 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
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200
		Uniquement mostarda di frutta
		Uniquement mostarda di frutta

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
		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
			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
E 101		Riboflavines			
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
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.	
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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 BPF 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 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	(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 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.	Uniquement 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 préparations à base d'algues marines, olives et préparations à base d'olives

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (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.	Uniquement betteraves rouges cuites
	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	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 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.	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.	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 secs réhydratés et litchis, mostarda di frutta
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 800 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .	Uniquement préparations de fruits
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 4000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .	Uniquement enrobages pour produits végétaux
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5000		
	E 432–E 436	Polysorbates	500		
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Lait de coco uniquement
	E 950	Acésulfame-K	350	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement mostarda di frutta
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(11)a Les limites sont exprimées en équiva- lent 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
	E 969	Advantame	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite
04.2.4.2 Composites, 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		
	E 509	Chlorure de calcium	BPF		Uniquement compote de fruits autres que les pommes Uniquement compote de fruits autres que les pommes

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 350	Malates de sodium	BPF		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 440	Pectines	BPF		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 mélange avec E 950 ou E 951.	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.	À l'exception de la crème de marrons
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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 142	Vert S	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 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, capsurubine	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
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 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	Acésulfâme-K	1000		
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 959	Néohespéridine DC	5		Uniquement gelées de fruits, en tant qu' exhausteur de goût
	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
	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 mélange avec E 950 ou E 951.	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 120	Cochénille	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 pruneaux
	E 142	Vert S	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 pruneaux
	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 pruneaux
	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 pruneaux
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1 500	(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 marmelada
	E 200–E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1 000	(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.	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, 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.	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1 000	(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 dulce de membrillo

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(1) La 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 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	Sirup de polyglycitol	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 Beurre de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque					
Groupe I					
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
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		Ribo flavines	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 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 produits à base de pommes de terre déshydratées
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.	
E 310-E 320		Gallate de propyle, BHT 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 P2O5.	Y compris les pommes de terre préfrites congelées ou surgelées

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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				
	Groupe IV Polyols				
	E 170	Carbonate de calcium	BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 322	Lécithines	70000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 330	Acide citrique	BPF		
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	5000		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	5000		
	E 422	Glycérol	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 440	Pectines	BPF		
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10000		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	BPF		
	E 476	Polycinoléate de polyglycérol	5000		
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10000		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 500–E 504	Carbonates	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 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	Thaumatine	50		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(11a) 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 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.; (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 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'amanche ou d'hostie, avec glaçage.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.; (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 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 E 173	Lycopène Aluminium	30 BPF		Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
	E 174 E 175	Argent Or	BPF BPF		Uniquement enrobage de confiseries Uniquement enrobage de confiseries

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 –800 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(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 –5000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	Tristérate 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement comme agent d'enrobage
	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 traitement en surface
	E 905	Cire microcristalline	BPF		Uniquement comme agent d'enrobage pour confiseries au sucre
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2000		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	500		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2500		Uniquement microconfiseries 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	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

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	E 959	Néohespéridine DC	100		Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	670	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	350	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
					Uniquement confiseries dures à valeur énergétique réduite (bonbons et sucettes)
					Uniquement confiseries tendres à valeur énergétique réduite (bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows)
					Uniquement réglisse à valeur énergétique réduite
					Uniquement nougat à valeur énergétique réduite
					Uniquement massepain à valeur énergétique réduite
	E 960	Glucosides de stéviol	330	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	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 960	Glucosides de stéviol	270	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement confiseries 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 960	Glucosides de stéviol	2000	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	200		Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, 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	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

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(1)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 pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(1)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
	E 964	Sirup de polyglycitol	200000		Uniquement produits à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirup de polyglycitol	600000		Uniquement produits à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirup de polyglycitol	800000		Uniquement pâtes à mâcher sans sucres ajoutés
	E 964	Sirup de polyglycitol	990000		Uniquement bonbons durs sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	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. (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 III	Colorants avec limite maximale combinée	300		
	Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement produits sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	
	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.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	
	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 400 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 – BPF diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Uniquement pour l'impression personnalisée ou promotionnelle sur des chewing-gum à enrobage dur
	E 445	Esters glycériques de résine de bois 320			
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10000		
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	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
	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 ou polyols, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés
	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 ou polyols, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés
	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 ou polyols, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	3000		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50		Uniquement produits sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 957	Thaumatococine	10	(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange ou polyols, comme exhausteur de goût dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés
	E 959	Néohesperidine DC	400		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 959	Néohesperidine DC	150	(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange ou polyols, comme exhausteur de goût dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés
	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 ou polyols, comme exhausteur de goût dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés
	E 961	Néotame	250		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	(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 sans sucres ajoutés
	E 964	Sirup de polyglycol	200000		Uniquement produits sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF	(73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	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.	Uniquement fourrages
	Groupe IV	Polyols	BPF		Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF		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

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 160d	Lycopène	30		À l'exception de l'enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 160d	Lycopène	200		Uniquement enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 173	Aluminium	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)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)
	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 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 – phosphates et polyphosphates	5000	(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 – phosphates et polyphosphates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	2000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
	E 392	Extraits de romarin	100	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement sauces
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5000		Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1500		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)
	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-diols d'acides gras	5000		
	E 477	Esters de propane-1,2-diols d'acides gras	30000		
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement nappages fouettés pour desserts autres que la crème
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement comme agent d'enrobage
	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 pour
	E 903	Cire de carnauba	200		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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	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	50		Uniquement sauces
	E 959	Néohespéridine DC	150		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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
E 962		Sel d'aspartame-acésulfame	500	(1) 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
				(1) 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	(1) 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
				(1) 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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1000	(1) 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
	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.	Uniquement sago et orge perlée
	E 553b	Talc	BPF		Uniquement riz

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
06.2 Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculs					
06.2.1 Farines					
	E 300	Acide ascorbique	BPF		
	E 338–E 341;	Acide phosphorique – phosphates – 2500		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	
	E 343;	diphosphates, triphosphates et			
	E 450–E 452	polyphosphates			
	E 338–E 341;	Acide phosphorique – phosphates – 20000		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	Uniquement farine fermentante
	E 343;	diphosphates, triphosphates et			
	E 450–E 452	polyphosphates			
	E 450(ix)	Dihydrogénéo-diphosphate de magnésium	15000	(4) La quantité maximale est exprimée en P205.; (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
06.2.2 Amidons et féculs					
	E 920	L-Cystéine	BPF		
06.3 Céréales pour petit-déjeuner					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF			
	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.	À l'exception des amidons et féculs dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés
					Uniquement céréales pour petit-déjeuner autres que les céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
		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
	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, BHQ/T 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»

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	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 950		Acésulfame-K	1200		
E 951		Aspartame	1000		
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		
E 959		Néohespéridine DC	50		
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		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 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
	E 964	Sirup 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
06.4.2 Pâtes sèches					
Groupe I					
06.4.3 Pâtes fraîches précuites					
	E 270	Acide lactique	BPF		Uniquement pâtes sans gluten et destinées à un régime hypoprotidique
	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		
06.4.4 Gnocchi de pomme de terre					
Groupe I					
	E 200-E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	excepté gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
06.4.5 Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires)					
	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.	
	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 et 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		Uniquement farine fermentant
	E 450(ix)	Dihydrogêno-diphosphate de magnésium	2000	(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.	
06.6 Pâte à frire					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500		Uniquement pâtes à frire pour enrobage

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	(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	(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 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. (1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	12000	(4) La quantité maximale est exprimée en P205; (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)	Dihydrogène-diphosphate de magnésium	15000		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10		
06.7 Céréales précuites ou transformées					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 Semmelknödelteig
	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 polenta
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement céréales précuites
	E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement riz et produits à base de riz prêts à être consommés et préemballés, destinés à la vente au détail
	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
	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 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	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 E 450	Acide phosphorique – phosphates – 20000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates Diphosphates	12000	(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.	Uniquement soda bread
	E 450(ix)	Dihydrogéné-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 pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-laétylates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement pâte à pizza (surgelée ou réfrigérée) et «tortilla» À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
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 483	Tartrate de stéaryle	4000		
	E 260	Acide acétique	BPF		
	E 261	Acétate de potassium	BPF		
	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		

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols	BPF		
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 392	Extraits de romarin	200	(4) 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		
	E 432–E 436	Polysorbates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement produits de boulangerie fine préemballés destinés à la vente au détail
	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.	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, su- croglycérides	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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	400	(38) Exprimée en aluminium.	Uniquement gâteaux de type génoise composés de segments colorés contrastés assemblés à l'aide de confiture ou de gelée à tartiner et enrobés d'une pâte aromatisée à base de sucre (la quantité maximale s'applique uniquement à la partie génoise du gâteau)
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	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
	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 Essoblatten—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 Essoblatten—Enrobage de papier comestible

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 Essoblatten–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 Essoblatten–Enrobage de papier comestible
	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 Essoblatten–Enrobage de papier comestible
	E 961	Néotame	60		Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	60		Uniquement Essoblatten–Enrobage de papier comestible
	E 961	Néotame	55		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement Essoblaten-Enrobage de papier comestible
	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 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 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	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 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, cevapici et pljeskavice
	E 129	Rouge allura AC	25		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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 150a–d	Caramels	BPF		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 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10		Uniquement merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki et kebap
	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.	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	(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.	Uniquement salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
E 249–E 250 Nitrites			150	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .	Uniquement lomo de cerdo adobado, pincho moruno, caretá de cerdo adobado, costilla de cerdo adobado, Kasselér, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlòkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metkaund tatar wotowy (danie tatarskie) et golonka peklowana.
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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 5000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	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, šašlòkk, ahjupraad, bilá 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.
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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, kebap, 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, kebap, 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, kebap, 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, kebap, gyros et du souvlaki

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 407a	Algues Euchema 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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, čevapčićiund 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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/dm ² 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 P2O 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohespéridine 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 200–E 219	Acide sorbique – sorbate de potas- sium; 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.; (0)	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
	E 200–E 202; E 214–E 219	Acide sorbique – sorbate de potas- sium; 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 aspic
	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 émul- sionnés, 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 nitrites 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 249–E 250	Nitrites	100	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (58) La valeur Fo 3 équivalant 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 nitrites 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 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 egészben, libamáj tömbben
	E 301	Ascorbate de sodium	BPF		Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, 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 P2O ₅ .	à l'exception du 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	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
	E 427	Gomme cassia	1500		
	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.	à l'exception du foie gras, foie gras entier, à blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	4000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement viande hachée et produits à base de viande en cubes en conserve
	E 553b	Talc	BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohespéridine DC	5		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)	Notes	Restrictions / Exceptions
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	BPF	(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
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	(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 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.; (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	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.; (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	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.; (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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 120	Cochenille	BPF	(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 partie externe comestible des pasturmas
	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.; (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 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 160d	Lycopène	500		Uniquement boyaux comestibles
	E 160d	Lycopène	30		Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.6
	E 200-E 202	Acide sorbique – sorbate de potas- sium	BPF		Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)
	E 200-E 202; E 214-E219	Acide sorbique – sorbate de potas- sium; 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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 E 339	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates Phosphates de sodium	4000 12600	(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.	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 NaNO2 ou NaNO3	Uniquement cured tongue: immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuison
	E 249-E 250	Nitrites	50	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2 ou NaNO3	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 249-E 250	Nitrites	175	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2 ou NaNO3	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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 entremeadá, entrecoisto, chispe, orelheira e cabeca (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	150	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ .	Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallirökt 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	150	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 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	300	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO ₂ ou 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	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.	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	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.	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3; (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 entremeadá, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (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 251–E 252	Nitrates	250	(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3; (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 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 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	250	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3	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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 251–E 252	Nitrites	10	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO ₂ ou NaNO ₃ ; (59) Des nitrites peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrites dans un milieu de faible acidité.	Uniquement cuit long: immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et pré-cuisson
08.3.4.2 Produits traditionnels traités en saumure 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	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 249–E 250	Nitrites	100	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3	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. Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3; (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 dry cured bacon et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3; (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 dry cured ham et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251–E 252	Nitrates	250	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3; (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 jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 nitrates en nitrites dans un milieu de faible acidité.	paio do lombo et produits similaires: saison 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.	Uniquement jambon sec, jambon sel sec et autres pièces similaires salées à sec: saison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-saison 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 nitrates en nitrites dans un milieu de faible acidité.	Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de saison 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
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 NaNO2ou NaNO3	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 NaNO2ou NaNO3	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 NaNO2 ou NaNO3.	Uniquement vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	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	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.	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 elle est suivie d'une période de stabilisation/maturation.
	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 nitrites 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 salchichón y chorizo tradicionales de larga curación y produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours.
	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 nitrites 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 saucissons secs et produits similaires: saucissons crus fermentés et séchés sans ajout de nitrites. Le produit fermenté 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 251–E 252	Nitrates	10	(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrates 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		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 familles Penaei- dae, 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 Penaei- dae, 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 E 301	Acide ascorbique Ascorbate de sodium	BPF BPF		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	–5000		
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	Uniquement mollusques et crustacés congelés et surgelés
	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	(91) Comme teneur résiduelle dans la viande.	Uniquement crustacés congelés et 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 sucédanés 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 100	Curcumine	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 préculés
	E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement crustacés préculés
	E 101	Riboflavines	BPF		Uniquement poisson fumé
	E 102	Tartrazine	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 préculés
	E 102	Tartrazine	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 102	Tartrazine	100	(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé
	E 110	Jaune orangé S	200	(63) La quantité totale de E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser à base de Theragra chalcogramma et le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement dans les substituts de saumon Pollachius virens
	E 120	Cochenille	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 préculés
	E 120	Cochenille	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 120	Cochenille	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 122	Azorubine	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 préculuils
	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 à base de Theragra challogramma et le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	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 préculuils
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines	BPF		Uniquement crustacés préculuils
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et BPF cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et BPF cuivre-chlorophyllines	BPF		Uniquement crustacés préculuils
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et BPF 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 préculuils
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
E 150a-d		Caramels	BPF		Uniquement crustacés précul
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 précul
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.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 151		Noir brillant PN	100	(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé
E 153		Charbon végétal médicinal	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 153		Charbon végétal médicinal	BPF		Uniquement crustacés précul
E 153		Charbon végétal médicinal	BPF		Uniquement poisson fumé
E 155		Brun HT	BPF		Uniquement crustacés précul
E 160a		Caroténoïdes	BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
E 160a		Caroténoïdes	BPF		Uniquement crustacés précul
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 précul
E 160c		Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	BPF		Uniquement poisson fumé

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

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 crustacés et céphalopodes cuits
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	270	(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.	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.	Uniquement poissons séchés salés de la famille des Gadidae
	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.	Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	135	(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.	Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
	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
	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 pâtes de poisson et de crustacés, et mollusques et crustacés congelés et surgelés
	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.	Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires
	E 385	Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75		Uniquement poisson, crustacés et mollusques en conserve
	E 392	Extraits de romarin	15	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %
	E 392	Extraits de romarin	150	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %»
	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.	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 451	Triphosphates	5000	(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (8) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.	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.; (8) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.	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 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	(1) 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
	E 969	Advantame	3		Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
09.3 Œufs de poisson					
	Groupe I	Additifs			Uniquement oeufs de poisson transformés
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar viar)
	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 viar)
	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 viar)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	Rouge cochenille A	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 160d	Lycopène	30		À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	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 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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)
	E 392	Extraits de romarin	200	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 426	Hémicellulose de soja	10000		Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	1000		
	E 520	Sulfate d'aluminium	25	(38) Exprimée en aluminium.	Blanc d'oeuf liquide pour oeufs en neige uniquement
	E 553b	Talc	5400		Uniquement sur la surface d'oeufs durs non écaillés colorés
	E 903	Cire de carnauba	3600		Uniquement sur la surface d'oeufs durs non écaillés colorés
	E 904	Shellac	BPF		Uniquement sur la surface d'oeufs durs non écaillés
	E 1505	Citrate de triéthyle	BPF		Uniquement les protéines sèches

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
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
	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 P ₂ O ₅ .	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			

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO ₂ et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO ₂ en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
11.3 Miel					
11.4 Édulcorants de table					
11.4.1 Édulcorants de table sous forme liquide					
	Groupe IV Polyols		BPF		
	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		

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
11.4.2 Édulcorants de table sous forme de poudre					
		Groupe IV			
		Polyols			
	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		
	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 50000 réticulée, gomme de cellulose réticulée			

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium 50000 réticulée, gomme de cellulose réticulée	BPF		
	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		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	Thaumatococine	BPF		
	E 959	Néohesperidine DC	BPF		
	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		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
12. Sds, 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;	Acide phosphorique – phosphates – 10000			
	E 343;	diphosphates, triphosphates et			
	E 450–E 452	polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	
	E 500	Carbonates de sodium	BPF		
	E 504	Carbonates de magnésium	BPF		
	E 511	Chlorure de magnésium	BPF		
	E 530	Oxyde de magnésium	BPF		
	E 534	Tartrate de fer	110		
	E 535–E 538	Ferrocyanures	20	(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.	Uniquement sel marin
	E 551–553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10000		
	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
12.1.2 Produits de substitution du sel					
	Groupe I	Additifs			
	E 338–E 341;	Acide phosphorique – phosphates – 10000			
	E 343;	diphosphates, triphosphates et			
	E 450–E 452	polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 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 cannelle (Cinnamomum ceylanicum)
	E 460	Cellulose	BPF		Uniquement produits séchés
	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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 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 assaisonnements à base de jus d'agrumes
	E 310–E 321	Gallate de propyle, BHT, BHT		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.	
	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
E 150a–d
Caramels

BPF

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux - sulfites	170	(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 vinaigre de fermentation
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.	
	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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Néohespéridine DC	50		
	E 960	Glucosides de stéviol	120	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 961	Néotame	12	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	(1)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	4		
	12.5 Soupes, potages et bouillons				
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	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.	Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves)
	E 310-E 320	Gallate de propyle, BHT 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 déshydratés
	E 338-E 341; E 343;	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 450-E 452				
	E 363	Acide succinique	5000		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Uniquement soupes et potages
	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.	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	45		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 960	Glucosides de stéviol	40	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	5		Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	110	(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 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.	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates
	Groupe IV	Polyols	BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	20	(64) La quantité totale de E 104 et E 110 et Y compris pickles, condiments, chutney et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates
	E 110	Jaune orangé S	30	(64) La quantité totale de E 104 et E 110 et Y compris pickles et piccalilli des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement pickles et piccalilli
	E 160d	Lycopène	50		À l'exclusion des sauces à base de tomates

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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, BHT et BHA	200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
			75		Uniquement sauces émulsionnées
E 385		Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium			
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	8000		
E 416		Gomme karaya	10000		Uniquement sauces émulsionnées
E 423		Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10000		
E 426		Hémicellulose de soja	30000		Uniquement sauces émulsionnées
E 427		Gomme cassia	2500		
E 432–E 436		Polysorbates	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement sauces émulsionnées
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, su-croglycérides	10000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
E 476		Polycinnololate de polyglycérol	4000		Uniquement sauces émulsionnées
E 491–E 495		Esters de sorbitane	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement sauces émulsionnées
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		Uniquement comme exhausteur de goût
E 959		Néohesperidine DC	50		
E 960		Glucosides de stéviol	175	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		
	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.	
E 969 Advantame					
12.7 Salades et pâtes à tartiner salées			4		
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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Uniquement Feinkostsalat
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350		Uniquement Feinkostsalat
12.8 Levures et produits à base de levures					
	E 969	Advantame	4		Uniquement Feinkostsalat
12.9 Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8					
	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		Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
13. Dennées 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 dennées 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, E 472c 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 dennées 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	(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
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 dennée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette dennée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette dennée alimentaire.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
E 330 E 331		Acide citrique Citrates de sodium	BPF 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	10	(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	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	(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 331	Citrates de sodium	2000		
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
E 412		Gomme guar	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.	
E 440		Pectines	5000		
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.	Uniquement préparations de suite acidifiées
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.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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
13.1.3 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscuits, et aliments pour bébés.
	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.	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes.
	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.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscuits, et aliments pour bébés.
	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.	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes.
	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.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscuits, et aliments pour bébés.
	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.	Uniquement boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes.
	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.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscuits, et aliments pour bébés.
	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.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscuits, et aliments pour bébés.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 401	Alginate de sodium	500	(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts et entremets.
	E 402	Alginate de potassium	500	(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts et entremets.
	E 404	Alginate de calcium	500	(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts et entremets.
	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.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés.
	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.	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten.
	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.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés.
	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.	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten.
	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.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés.
	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.	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten.
	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.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés.
	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.	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		Uniquement biscuits et biscottes.
	E 920	L-Cystéine	1000	(42) Sous forme de résidus.	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	Ocényle 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

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

E 270 Acide lactique Uniquement forme L(+)

BPF

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 P2O ₅ ; (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 P2O ₅ ; (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 P2O ₅ ; (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)	Notes	Restrictions / Exceptions
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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	
	E 500	Carbonates de sodium	BPF		
	E 501	Carbonates de potassium	BPF		
	E 503	Carbonates d'ammonium	BPF		
	E 507	Acide chlorhydrique	BPF		
	E 524	Hydroxyde de sodium	BPF		
	E 525	Hydroxyde de potassium	BPF		
	E 1404	Amidon oxydé	50000		
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50000		Uniquement pour régulation du pH
	E 1412	Phosphate de diamidon	50000		Uniquement pour régulation du pH
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50000		Uniquement pour régulation du pH
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		
	E 339	Phosphates de sodium	1000		
	E 340	Phosphates de potassium	1000		
	E 341	Phosphates de calcium	1000		
	E 401	Alginate de sodium	1000		

(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205.

(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.

(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.

(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P205; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.

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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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

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

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
13.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)					
Les produits relevant de cette catégorie peuvent aussi contenir des additifs autorisés dans les catégories de denrées alimentaires correspondantes					
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	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	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.	
	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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 E 405 E 406	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates Alginat de propane-1,2-diol Agar-agar	5000 1200 BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	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, su- croglycérides	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 E 951 E 952	Acésulfame-K Aspartame Cyclamates	450 1000 400	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 954 E 955 E 959 E 960 E 961	Saccharines Sucralose Néohespéridine DC Glucosides de stéviol Néotame	200 400 100 330 32	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	(11a) 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	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 5000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(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 405	Alginate de propane-1,2-diol	1200	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 432–E 436	Polysorbates	1000		
	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	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des 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	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;	Acide phosphorique – phosphates	– 5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 343;	diphosphates, triphosphates et			
	E 450–E 452	polyphosphates			

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
14. Boissons					
14.1 Boissons non alcoolisées					
14.1.1 Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées					
E 338–E 341; Acide phosphorique – phosphates –500 E 343; diphosphates, triphosphates et E 450–E 452 polyphosphates				(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 sod ... saft et sodet ... 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 sod ... saft et sodet ... 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 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 sod ... saft et sodet ... 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		Uniquement ananas et fruits de la passion
	E 440	Pectines	3000		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF		Uniquement produits à base d'agrumes réduite ou sans sucres ajoutés
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 955	Sucralose	300		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohesperidine 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
	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 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 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 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 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 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 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 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 autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; capilé, grosel-
	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 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	
	E 297	Acide fumarique	1000		Uniquement poudres instantanées pour boissons à base de fruits
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates –700 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(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 –500 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement boissons destinées aux sportifs
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates –4000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates –20000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement boissons à base de protéines végétales
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates –2000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers
	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 405	Alginate de propane-1,2-diol	300		Uniquement dans les boissons énergisantes et dans les boissons contenant du jus de fruits
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octéyl/succinique	1000		Uniquement boissons à base de produits laitiers, destinées à la vente au détail
	E 426	Hémicellulose de soja	5000		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300		Uniquement boissons troubles
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons troubles
	E 459	Bêta-cyclodextrine	500		Uniquement boissons instantanées en poudre aromatisées
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement boissons à base d'anis, à base de produits laitiers, à la noix de coco et aux amandes
	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 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 900	Diméthylpolysiloxane	10		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	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
	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	300		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	0.5		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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
14.1.5 Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits					
14.1.5.1 Café et extraits de café					
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune	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.	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes	
E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	Uniquement concentré liquide de thé	
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 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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, su- croglycérides	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, su- croglycérides	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 canettes) 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. Notes: (60): Exprimée en équivalents stéviol. (93): Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en canettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.
	E 960	Glucosides de stéviol	30		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		Uniquement «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenant moins de 6% de moût primitif); Brown Ale, Porter, Stout et Old Ale
	E 150c	Caramel ammoniacal	6000		Uniquement bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
	E 150c	Caramel ammoniacal	9500		Uniquement bière sans alcool; bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
	E 200–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	50		Uniquement bière subissant une seconde fermentation dans le fût

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 951	Aspartame	600		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	25		Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	80	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	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	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 959	Néohespéridine DC	10		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	Néohespéridine DC	10		Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	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		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	1		Uniquement bière à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
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 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.	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
E 969		Advantame	6		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 969		Advantame	0.5		Uniquement bière à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	Dicarbonate 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. À l'exclusion du cidre bouché À l'exclusion du cidre bouché
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
E 104		Jaune de quinoïéine	25	(64) La quantité totale de E 104 et E 110 et À l'exclusion du cidre bouché 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 À l'exclusion du cidre bouché 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 potas- sium	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 – 1000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .	À l'exclusion du cidre bouché
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	100		
E 473-E 474		Sucroesters d'acides gras, su- croglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	À l'exclusion du cidre bouché
E 900		Diméthylpolysiloxane	10		
E 950		Acésulfame-K	350		À l'exclusion du cidre bouché
E 951		Aspartame	600		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		À l'exclusion du cidre bouché
	E 999	Extraits de quillaia	200	(45) Calculée en extrait anhydre.	Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
14.2.4 Vins de fruits et made wine					
	Groupe I	Additifs			
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	Dicarbonate 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 méataartrique	100		Uniquement made wine

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
14.2.5 Hydromel					
Groupe I					
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 II					
E 200–E 202 Acide sorbique – sorbate de potassium			BPF		
E 220–E 228 Anhydride sulfureux – sulfites			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 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 338–E 341; Acide phosphorique – phosphates – 1000 E 343; diphosphates, triphosphates et E 450–E 452 polyphosphates				(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	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	

14.2.6 Boissons spiritueuses

Groupe I

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)	Notes	Restrictions / Exceptions
Groupe II			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, Hefebrend, 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 mistra

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Sauf rhum, whiskey 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 104	Jaune de quinoléine	180	(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie 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, 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 mistra

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 110	Jaune orangé S	100	(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie 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, Topi-nambur 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 123	Amarante	30		Sauf Rhum, whiskey 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, Hefebrend, 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 mistra

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 124	Rouge cochenille A	170	(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	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
	E 150a–d	Caramels	BPF		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 whiskey ou whiskey peut uniquement contenir l’additif E 150a.
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement liqueurs
	E 174	Argent	BPF		
	E 175	Or	BPF		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 alcoolisées distillées contenant des poires entières
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 1000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	À l'exception du whisky ou whiskey
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 100	Curcumine	100	(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 Uniquement americano, bitter vino
	E 101	Riboflavines	100	(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 Uniquement americano, bitter vino
	E 102	Tartrazine	100	(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 Uniquement americano, bitter vino
	E 104	Jaune de quinoléine	50	(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 Uniquement americano, bitter vino
	E 110	Jaune orangé S	50	(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.	Uniquement bitter vino

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

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 129	Rouge allura AC	100	(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.	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	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.	
14.2.7.2 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 101	Riboflavines	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 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.	Uniquement bitter soda
	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.	Uniquement bitter soda
	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.	Uniquement bitter soda
	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.	Uniquement bitter soda
	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.	Uniquement bitter soda
	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.	Uniquement bitter soda

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 potas- sium	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, su- croglycérides	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	Groupe II Groupe III	Colorants BPF Colorants avec limite maximale combinée	BPF 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 E 200–E 202	Lycopène Acide sorbique – sorbate de potas- sium	10 200	(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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 E 473–E 474	Acide phosphorique – phosphates – 1000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates Sucroesters d’acides gras, su- croglycérides	5000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5. (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			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	(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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 160d	Lycopène	30		
	E 200–E 202	Acide sorbique – sorbate de potas- sium	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 boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	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 boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	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 boissons fermentées à base de moût de raisin
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	
	E 338–E 341; E 343; 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – 1000 diphosphates, triphosphates et polyphosphates		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O ₅ .	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100		Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300		Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100		Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	Uniquement boissons aromatisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 950	Acésulfame-K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Cyclamates	250		
	E 954	Saccharines	80	(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre. (52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Néohespéridine DC	30		
	E 960	Glucosides de stéviol	150		
	E 961	Néotame	20	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
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			
	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	(71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.	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–E 219	Acide sorbique – sorbate de potas- sium; 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 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 amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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.	
	E 392	Extraits de romarin	50	(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 405	Alginat 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		
	E 959	Néohespéridine DC	50		Uniquement comme exhausteur de goût

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 960	Glucosides de stéviol	20	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	2		
	E 961	Néotame	18		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	(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					
	E 969	Advantame	5		Uniquement fruits à coque enrobés salés
	Groupe I	Additifs			
	Groupe II	Colorants BPF	BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100		
	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 potas- sium; 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 fruits à coque marinés
	E 310–E 320	Gallate de propyle, BHT 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		
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Néohespéridine DC	50		
	E 960	Glucosides de stéviol	20		
	E 961	Néotame	2	(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre. (60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement comme exhausteur de goût

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		
	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.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	(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 E 160d E 200-E 202	Rocou, bixine, norbixine Lycopène Acide sorbique – sorbate de potassium	10 30 2000		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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 – 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 – 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		
	E 432–E 436	Polysorbates	3000	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts à base de produits laitiers et produits similaires

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 964	Sirop de polyglycol	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 124	Rouge cochennille 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. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	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		
	E 310–E 321	Gallate de propyle, BHT, BHT, BHT	400	(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 sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et de combinaisons de vitamines A et D
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – BPF diposphates, triphosphates et polyphosphates	400	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 392	Extraits de romarin	400	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 405	Alginat 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		
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	30000		
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	(80) La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.	Uniquement compléments alimentaires en comprimés.
	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	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 951	Aspartame	2000		
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	Thaumatococce	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	100		
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 961	Néotame	185	(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 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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	(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 sous une forme à mâcher.
	E 969	Advantame	20		
	E 969	Advantame	55		Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	BPF	(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 denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1203	Alcool polyvinylique	18000		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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 polyvinyle 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 âge

Groupe I	Additifs				
Groupe II	Colorants BPF	BPF		(69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 sirop.	Uniquement compléments alimentaires en
Groupe II	Colorants BPF	BPF			
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)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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	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 potas- sium; acide benzoïque – benzoates (SA + BA)	2000		
	E 310–E 321	Gallate de propyle, BHT, BHA et 400 BHT	400	(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 – BPF diphosphates, triphosphates et polyphosphates	400	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 405	Alginat 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, su- croglycérides	BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 392	Extraits de romarin	400	(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	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		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 950	Acésulfame-K	2000		
	E 951	Aspartame	600		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 951	Aspartame	5500		
	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		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 955	Sucralose	240		
	E 957	Thaumatococ	400		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 959	Néohesperidine DC	50		

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 959	Néohespéridine DC	400		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 960	Glucosides de stéviol	200	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	E 960	Glucosides de stéviol	200	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	E 961	Néotame	20		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 961	Néotame	185		Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires en sirop
	E 961	Néotame	2		Uniquement compléments alimentaires en sirop à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût.
	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.	

Chiffre	N° E.	Additif	Quantité maximale (en mg/l ou mg/kg)	Notes	Restrictions / Exceptions
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2000	(1) 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.
	E 969	Advantame	6		Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 969	Advantame	35		

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	Ethylméthylcellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de cellulose	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 468	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 antimoussants
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 pigment	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	Polyvinylpolypyrrolidone	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1404	Amidon oxydé	BPF	Tous les additifs alimentaires
E 1410	Phosphate de monoamidon	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_2O_5), seuls ou en mélange, dans la préparation	Préparations du colorant E 163 – anthocyanes
E 451	Triphosphates	40 000 mg/kg (exprimés en P_2O_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_2O_5) dans la préparation 10 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation 10 000 mg/kg (exprimés en P_2O_5) dans la préparation	Préparations de colorants et d'émulsifiants Préparations de polyols 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: – 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 pâtes 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 papaine 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 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 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 papaïne 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 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 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	BPF	BPF	BPF	
E 335	[L(+)] 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	Carragénanes	BPF	BPF	BPF	Oui
E 407a	Algues Eucheima 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 arabique 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				
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	BPF	BPF	BPF	
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium	BPF	BPF	BPF	
E 470b	d'acides gras				
E 470b	Sels de magnésium	BPF	BPF	BPF	
E 471	d'acides gras Mono- et diglycérides	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472a	d'acides gras Esters	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472a	acétiques des mono- et diglycérides				
E 472b	d'acides gras Esters	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472b	lactiques des mono- et diglycérides				
E 472c	d'acides gras Esters	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472c	citriques des mono- et diglycérides				
E 472d	d'acides gras Esters	BPF	BPF	BPF	Oui
E 472d	tartriques des mono- et diglycérides				
E 472d	d'acides gras				

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 monoacé-tyltartriques et diacé-tyltartriques 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(i) – 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	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 I 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 octénylsuccinique	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 octénylsuccinique	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	Émulsions huile-arôme utilisées dans les catégories 05.1: Produits de cacao et de chocolat; 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	Émulsions huile-arôme utilisées 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	Émulsions huile-arôme utilisées dans la catégorie 05.3: Chewing-gum	60 mg/kg dans le produit fini
E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuc-cinique	Émulsions huile-arôme utilisées 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	Émulsions huile-arôme utilisées 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	Émulsions huile-arôme utilisées 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	Émulsions huile-arôme utilisées 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 : – 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 : – liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viticoles – 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	Oui
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	
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	Oui
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	
E 406	Agar-agar	BPF	Tous les nutriments	
E 407	Carraghénanes	BPF	Tous les nutriments	
E 407a	Algues Eucheuma transformées	BPF	Tous les nutriments	
E 410	Farine de graines de caroube	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 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
		2 mg/kg dans la denrée alimentaire finale	Préparations de vitamine A et de vitamine D	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	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 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	Oui, uniquement comme support
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	
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	Érythritol	BPF	Tous les nutriments	Oui, uniquement comme support
E 1103	Invertase	BPF	Tous les nutriments	Oui
E 1200	Polydextrose	BPF	Tous les nutriments	
E 1404	Amidon oxydé	BPF	Tous les nutriments	
E 1410	Phosphate de monoamidon	BPF	Tous les nutriments	
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 Alpha-tocophérol Gamma-tocophérol Delta-tocophérol	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				
E 308				
E 309				
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_2O_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 La quantité maximale de 1000 mg/kg exprimée en P_2O_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 pour nourrissons et préparations de suite
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 6⁴⁰
(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 féculs
- 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

Annexe 7⁴²

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).