

SECTION 5.2

SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

INTRODUCTION

A sa dix-huitième session (juillet 1989), la Commission a adopté le SIN comme texte consultatif du Codex, étant entendu que la liste resterait ouverte et que l'on pourrait proposer d'inclure d'autres additifs alimentaires dans le SIN (ALINORM 89/40, par. 297).

**NOMS DE CATEGORIE ET SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION
DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

SECTION 1

Avant-propos

Généralités

Le Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (SIN) a été mis au point par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) en vue de fournir un système numérique, internationalement reconnu, permettant l'identification des additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients, au lieu et place de la déclaration du nom spécifique qui est souvent assez longue et d'une structure chimique complexe. Il s'est inspiré du système restreint déjà introduit avec succès dans la CEE.

La nécessité d'identifier les additifs alimentaires sur les étiquettes résulte des dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). On y trouve la disposition spécifique suivante relative à la déclaration et à l'identification des additifs alimentaires dans la liste des ingrédients.

"4.2.2.3 En ce qui concerne les additifs alimentaires appartenant à diverses catégories et figurant dans les listes Codex d'additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments, les noms de catégorie ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu, selon les exigences de la législation nationale".

Comme l'exige la Norme générale Codex pour l'étiquetage, les numéros d'identification ne sont destinés à être utilisés qu'avec les titres de catégories fonctionnelles qui renseignent les consommateurs sur les fonctions effectives des additifs alimentaires. Par exemple, la tartrazine, lorsqu'elle est utilisée comme colorant dans un aliment, doit être déclarée soit comme "colorant (tartrazine)" soit comme "colorant 102". Les avantages du système sont peut-être plus évidents dans l'exemple suivant: "épaississant" (carboxyméthyl-cellulose sodique)" ou "épaississant 466".

A sa dix-huitième session (juillet 1989), la Commission du Codex Alimentarius a adopté le SIN comme texte consultatif du Codex, étant entendu que la liste resterait ouverte et que l'on pourrait proposer d'inclure d'autres additifs alimentaires dans le SIN (ALINORM 89/40, par. 297).

Composition du SIN

Le SIN se veut un système d'identification des additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans un ou plusieurs pays membres. Sans impliquer l'approbation du Codex, il offre un moyen d'identifier les nombreux additifs alimentaires utilisés dans le monde et va bien au-delà de ceux qui ont reçu le visa du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).

Le SIN ne retient pas les aromatisants étant donné que la Norme générale Codex pour l'étiquetage n'exige pas qu'il en soit fait spécifiquement mention dans la liste des ingrédients. En outre, il ne fait pas figurer les bases de gomme à mâcher, non plus que les additifs diététiques et nutritifs.

Les enzymes servant d'additifs alimentaires figurent dans le SIN au titre des fonctions technologiques qu'elles assurent. Il n'a pas été possible de faire figurer ces enzymes dans le SIN à proximité immédiate des autres additifs alimentaires qui exercent des fonctions similaires (par exemple, les agents de traitement des farines). Il a donc fallu consacrer aux enzymes une série 1100.

Notes explicatives sur la disposition du SIN

Le SIN par ordre numérique (Section 3) est disposé en trois colonnes faisant apparaître le numéro d'identification, le nom de l'additif alimentaire et les fonctions technologiques. Le numéro d'identification aux fins d'étiquetage se compose habituellement de trois à quatre chiffres, par exemple 100 pour les curcumines et 1001 pour les sels et les esters de choline. Toutefois, dans certains cas, le nombre est suivi d'une lettre souscrite, par exemple 150a, qui identifie les colorants au caramel I-simple, 150b qui identifie les colorants au caramel II-procédé au sulfite d'ammonium et ainsi de suite. Par conséquent, les numéros, y compris les lettres souscrites lorsqu'il y en a, qui figurent dans la colonne de gauche de la liste sont destinés à être utilisés sur les étiquettes.

A la colonne correspondant au nom de l'additif alimentaire, certains additifs sont encore subdivisés au moyen d'un chiffre souscrit tel que i), ii), etc. C'est ainsi que les curcumines sont subdivisées en i) curcumine et ii) turméric. Ces identifications ne sont pas destinées à l'étiquetage, mais ont simplement pour but d'identifier les sous-catégories (en l'espèce les curcumines) qui sont visées par des spécifications distinctes.

Les fonctions technologiques assurées par l'additif alimentaire forment dans le SIN une troisième colonne où figurent des exemples d'utilisations technologiques de l'additif. La liste n'est pas exhaustive et ne joue qu'un rôle indicatif. Ces fonctions technologiques ne sont pas destinées à l'étiquetage.

Aux fins de l'étiquetage, les fonctions technologiques sont regroupées à la Section 2 sous des titres de catégories fonctionnelles plus descriptifs, auxquels sont adjointes des définitions simples susceptibles de renseigner le consommateur.

Les 23 noms de catégories figurant dans la Section 2 ont été approuvés par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et par la suite adoptés par la Commission du Codex Alimentarius à sa 19^e session (juillet 1991) (ALINORM 91/40, par. 181).

Il arrive souvent qu'un même additif alimentaire puisse être utilisé pour un ensemble de fonctions technologiques dans un aliment; c'est alors au fabricant qu'il appartient de déclarer la catégorie fonctionnelle descriptive la plus appropriée dans la liste des ingrédients. Par exemple, l'anhydride sulfureux qui peut servir soit d'agent de conservation, soit d'antioxygène dans les aliments pourra être déclaré dans la liste des ingrédients comme "agent de conservation 220" ou "antioxygène 220", selon le cas.

Lorsqu'on a procédé au classement numérique du SIN, on s'est efforcé de grouper ensemble les additifs alimentaires ayant des fonctions similaires, conformément à la procédure précédemment utilisée avec les numéros de la CEE. Toutefois, étant donné le développement de la liste et son caractère ouvert, la plupart des emplacements réservés aux numéros à trois chiffres ont déjà été attribués. En conséquence, même si cela se trouve souvent être le cas en fait, la place occupée par un additif alimentaire dans la liste n'est plus nécessairement indicative de sa fonction.

Il convient de noter que quelques-uns des numéros précédemment attribués dans le cadre de la CEE ont été modifiés pour faciliter le groupement des additifs similaires selon une disposition plus efficace. C'est le cas des polyphosphates et des diphosphates qui sont désormais rangés sous les numéros 450 à 452 et des hydrocarbures minéraux qui relèvent désormais du numéro 905. Pour éviter de créer des difficultés aux milieux industriels et des confusions pour le consommateur, on n'apportera d'autres modifications de cette nature que dans des circonstances exceptionnelles et justifiées.

Caractère ouvert de la liste

Etant donné son rôle avant tout indicatif, le SIN est une liste ouverte dans laquelle on pourra

régulièrement inclure des additifs supplémentaires ou retirer certains d'entre eux. De même, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants passera régulièrement en revue, en collaboration avec le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, les titres des catégories fonctionnelles destinés à être utilisés pour l'étiquetage des denrées alimentaires.

Conformément à cette destination du SIN, les gouvernements membres et les organisations internationales sont invités à adresser régulièrement leurs propositions au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants en ce qui concerne:

- les additifs alimentaires supplémentaires pour lesquels un numéro d'identification international pourrait s'avérer justifié;
- les titres de catégories fonctionnelles supplémentaires destinés à l'étiquetage des denrées alimentaires, dans le cadre du SIN;
- les suppressions d'additifs alimentaires ou de titre de catégories.

Les propositions seront à adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome (Italie).

SECTION 2

**TABLEAU DES CATEGORIES FONCTIONNELLES,
DEFINITIONS ET FONCTIONS TECHNOLOGIQUES**

<u>CATEGORIES FONCTIONNELLES</u> (aux fins d'étiquetage)	<u>DEFINITION</u>	<u>SOUS-CATEGORIES</u> (Fonctions technologiques)
1. Acide	Augmente l'acidité d'un aliment et/ou lui confère un goût acide	acidifiant
2. Affermissant	Rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel	affermissant
3. Agent de charge	Substance autre que l'air et l'eau qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur calorifique	agent de lest, liant
4. Agent de conservation	Prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux microorganismes	antimicrobien, agent de conservation, agent antimycoses, agent de contrôle, bactériologique, stérilisant chimique/agent de maturation du vin, désinfectant
5. Agent d'enrobage	Substance qui, lorsqu'elle est appliquée à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur	agent d'enrobage, agent de conditionnement hermétique, agent de polissage
6. Agent de levuration	Substance ou combinaison de substances qui dégage du gaz et, par là même, augmente le volume d'une pâte	agent de levuration
7. Agent moussant	Permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide	agent moussant, agent d'aération

CATEGORIES
FONCTIONNELLES
(aux fins d'étiquetage)

DEFINITION

SOUS-CATEGORIES

(Fonctions
technologiques)

8. Agent propulseur	Gaz autre que l'air qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient	propulseur
9. Agent de rétention de la couleur	Stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire	fixateur de la couleur, stabilisant
10. Agent de traitement des farines	Substance qui, ajoutée à la farine, en améliore la qualité boulangère ou la couleur	agent de blanchiment, améliorant de la pâte, améliorant de la farine
11. Anti-agglomérant	Réduit la tendance que peuvent avoir les particules d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres	antiagglomérant, agent anti-adhésif, dessiccateur, poudre pour pulvérisation sèche, agent de glisse
12. Antimoussant	Empêche ou réduit la formation de mousse	antimoussant
13. Antioxygène	Prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation, telles que le rancissement des corps gras et les changements de couleur	antioxydant, antioxydant synergique, séquestrant
14. Colorant	Ajoute de la couleur à une denrée alimentaire, ou rétablit sa couleur naturelle	colorant
15. Edulcorant	Substance qui, sans être faite de sucre, confère un goût sucré à l'aliment	édulcorant, édulcorant artificiel, édulcorant nutritif
16. Emulsifiant	Permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles, l'huile et l'eau par exemple, contenues dans un aliment	émulsifiant, plastifiant, agent de dispersion, agent de surface, surfactant, humectant
17. Épaississant	Augmente la viscosité d'un aliment	épaississant, texturant, raffermissant

CATEGORIES

DEFINITION

SOUS-CATEGORIES

FONCTIONNELLES

(aux fins d'étiquetage)

(Fonctions technologiques)

18. Exaltateur d'arôme	Exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire	exaltateur d'arôme, modificateur d'arôme, attendrisseur
19. Gélifiant	Confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel	gélifiant
20. Humectant	Empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité	agent de rétention d'eau/d'humidité, humectant
21. Régulateur de l'acidité	Modifie ou contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire	acide, alcali, base tampon, agent tampon, ajusteur du pH
22. Sel émulsifiant	Réarrange les protéines du fromage lors de la fabrication du fromage fondu, de manière à empêcher la séparation des graisses	sel de fonte, séquestrant
23. Stabilisant	Permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs substances immiscibles dans un aliment	liant, agent raffermissant, agent de rétention d'humidité/eau, stabilisateur de mousse

SECTION 3

SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

LISTE PAR ORDRE NUMERIQUE

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE TECHNOLOGIQUE(S)	FONCTION(S)
100	CURCUMINES i) Curcumine ii) Curcuma	Colorants
101	RIBOFLAVINES i) Riboflavine ii) Riboflavine 5'-phosphate sodique	Colorants
102	TARTRAZINE	Colorant
103	ORCANETE	Colorant
104	JAUNE DE QUINOLEINE	Colorant
107	JAUNE 2G	Colorant
110	JAUNE SOLEIL FCF	Colorant
120	CARMINS	Colorants
121	ROUGE CITRUS 2	Colorant
122	AZORUBINE	Colorant
123	AMARANTHE	Colorant
124	PONCEAU 4R	Colorant
125	PONCEAU SX	Colorant
127	ERYTHROSINE	Colorant
128	ROUGE 2G	Colorant
129	ROUGE ALLURA AC	Colorant
131	BLEU PATENTE V	Colorant
132	INDIGOTINE	Colorant
133	BLEU BRILLANT FCF	Colorant
140	CHLOROPHYLLES	Colorants
141	CHLOROPHYLLES CUPRIQUES i) Complexe chlorophylle cuivre ii) Complexe chlorophylle cuivre, sels de sodium et de potassium	Colorants
142	VERT S	Colorant
143	VERT SOLIDE FCF	Colorant
150a	CARAMEL I	Colorant
150b	CARAMEL II - procédé au sulfite caustique	Colorant
150c	CARAMEL III - procédé à l'ammoniaque	Colorant
150d	CARAMEL IV - procédé au sulfite ammoniacal	Colorant
151	NOIR BRILLANT PN	Colorant
152	NOIR DE CARBONE (hydrocarbure)	Colorant
153	CHARBON VEGETAL	Colorant
154	BRUN FK	Colorant
155	BRUN HT	Colorant

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE TECHNOLOGIQUE(S)	FONCTION(S)
160a	CAROTENES	Colorants
	i) Bêta-carotène (synthétique)	Colorant
	ii) Extraits naturels	Colorants
160b	EXTRAITS DE ROCOU	Colorants
160c	OLEORESINES DE PAPRIKA	Colorants
160d	LYCOPENE	Colorant
160e	BETA-APO-CAROTENAL	Colorant
160f	ACIDE BETA-APO-8'-CAROTENIQUE, ESTER METHYLIQUE OU ETHYLIQUE	Colorant
161a	FLAVOXANTHINE	Colorant
161b	LUTEINE	Colorant
161c	KRYPTOXANTHINE	Colorant
161d	RUBIXANTHINE	Colorant
161e	VIOLOXANTHINE	Colorant
161f	RHODOXANTHINE	Colorant
161g	CANTHAXANTHINE	Colorant
162	ROUGE DE BETTERAVE	Colorant
163	ANTHOCYANINES	Colorants
	i) Anthocyanines	Colorants
	ii) Extrait de peau de raisin	Colorant
	iii) Extrait de cassis	Colorant
166	BOIS DE SANTAL	Colorant
170	CARBONATES DE CALCIUM	Colorants surfaciques, antiagglomérants, stabilisants
	i) Carbonate de calcium	
	ii) Carbonate acide de calcium	
171	BIOXYDE DE TITANE	Colorant
172	OXYDES DE FER	Colorants
	i) Oxyde de fer noir	
	ii) Oxyde de fer rouge	
	iii) Oxyde de fer jaune	
173	ALUMINIUM	Colorant
174	ARGENT	Colorant
175	OR	Colorant
180	FUCHSINE LITHOL	Colorant
181	TANINS DE QUALITE ALIMENTAIRE	Colorants, émulsifiants, stabilisants
182	ORSEILLE	Colorant
200	ACIDE SORBIQUE	Agent de conservation
201	SORBATE DE SODIUM	Agent de conservation
202	SORBATE DE POTASSIUM	Agent de conservation
203	SORBATE DE CALCIUM	Agent de conservation
209	p-HYDROXYBENZOATE D'HEPTHYLE	Agent de conservation
210	ACIDE BENZOIQUE	Agent de conservation
211	BENZOATE DE SODIUM	Agent de conservation
212	BENZOATE DE POTASSIUM	Agent de conservation
213	BENZOATE DE CALCIUM	Agent de conservation
214	p-HYDROXYBENZOATE D'ETHYLE	Agent de conservation
215	p-HYDROXYBENZOATE D'ETHYLE SODIQUE	Agent de conservation

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE TECHNOLOGIQUE(S)	FONCTION(S)
216	p-HYDROXYBENZOATE DE PROPYLE	Agent de conservation
217	p-HYDROXYBENZOATE DE PROPYLE SODIQUE	Agent de conservation
218	p-HYDROXYBENZOATE DE METHYLE	Agent de conservation
219	p-HYDROXYBENZOATE DE METHYLE SODIQUE	Agent de conservation
220	ANHYDRIDE SULFUREUX	Agent de conservation, antioxygène
221	SULFITE DE SODIUM	Agent de conservation, antioxygène
222	SULFITE ACIDE DE SODIUM	Agent de conservation, antioxygène
223	METABISULFITE DE SODIUM	Agent de conservation, agent de blanchiment, antioxygène
224	METABISULFITE DE POTASSIUM	Agent de conservation, antioxygène
225	SULFITE DE POTASSIUM	Agent de conservation, antioxygène
226	SULFITE DE CALCIUM	Agent de conservation, antioxygène
227	SULFITE ACIDE DE CALCIUM	Agent de conservation, antioxygène
228	BISULFITE DE POTASSIUM	Agent de conservation, antioxygène
230	DIPHENYLE	Agent de conservation
231	ORTHO-PHENYLPHENOL	Agent de conservation
232	O-PHENYLPHENOL DE SODIUM	Agent de conservation
233	THIABENDAZOLE	Agent de conservation
234	NISINE	Agent de conservation
235	PIMARICINE (NATAMYCINE)	Agent de conservation
236	ACIDE FORMIQUE	Agent de conservation
237	FORMATE DE SODIUM	Agent de conservation
238	FORMATE DE CALCIUM	Agent de conservation
239	HEXAMETHYLENE-TETRAMINE	Agent de conservation
240	FORMALDEHYDE	Agent de conservation
241	GOMME GAIAC	Agent de conservation
242	BICARBONATE DE DIMETHYLE	Agent de conservation
249	NITRITE DE POTASSIUM	Agent de conservation, fixateur de la couleur
250	NITRITE DE SODIUM	Agent de conservation, fixateur de la couleur
251	NITRATE DE SODIUM	Agent de conservation, fixateur de la couleur
252	NITRATE DE POTASSIUM	Agent de conservation, fixateur de la couleur
260	ACIDE ACETIQUE GLACIAL	Agent de conservation, régulateur de l'acidité
261	ACETATES DE POTASSIUM i) Acétate de potassium ii) Diacétate de potassium	Agent de conservation, régulateurs de l'acidité

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE TECHNOLOGIQUE(S)	FONCTION(S)
262	ACETATES DE SODIUM i) Acétate de sodium ii) Diacétate de sodium	Agent de conservation, régulateurs de l'acidité, séquestrants
263	ACETATE DE CALCIUM	Agent de conservation, stabilisant, régulateur de l'acidité
264	ACETATE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité
265	ACIDE DEHYDRACETIQUE	Agent de conservation
266	DEHYDROACETATE DE SODIUM	Agent de conservation
270	ACIDE LACTIQUE (L-, D- ET DL-)	Régulateur de l'acidité
280	ACIDE PROPIONIQUE	Agent de conservation
281	PROPIONATE DE SODIUM	Agent de conservation
282	PROPIONATE DE CALCIUM	Agent de conservation
283	PROPIONATE DE POTASSIUM	Agent de conservation
290	ANHYDRIDE CARBONIQUE	Agent de carbonatation, gaz de conditionnement
296	ACIDE MALIQUE (DL-)	Régulateur de l'acidité
297	ACIDE FUMARIQUE	Régulateur de l'acidité
300	ACIDE ASCORBIQUE (L-)	Antioxygène
301	ASCORBATE DE SODIUM	Antioxygène
302	ASCORBATE DE CALCIUM	Antioxygène
303	ASCORBATE DE POTASSIUM	Antioxygène
304	PALMITATE D'ASCORBYLE	Antioxygène
305	STEARATE D'ASCORBYLE	Antioxygène
306	MELANGE CONCENTRE DE TOCOPHEROLS	Antioxygène
307	ALPHA-TOCOPHEROL	Antioxygène
308	GAMMA-TOCOPHEROL SYNTHETIQUE	Antioxygène
309	DELTA-TOCOPHEROL SYNTHETIQUE	Antioxygène
310	GALLATE DE PROPYLE	Antioxygène
311	GALLATE D'OCTYLE	Antioxygène
312	GALLATE DE DODECYLE	Antioxygène
313	GALLATE D'ETHYLE	Antioxygène
314	RESINE DE GAIAC	Antioxygène
315	ACIDE ISOASCORBIQUE (acide érythorbique)	Antioxygène
316	ISOASCORBATE DE SODIUM	Antioxygène
317	ISOASCORBATE DE POTASSIUM	Antioxygène
318	ISOASCORBATE DE CALCIUM	Antioxygène
319	BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	Antioxygène
320	HYDROXYANISOL BUTYLE	Antioxygène
321	HYDROXYTOLUENE BUTYLE	Antioxygène
322	LECITHINES	Antioxygène, émulsifiant
323	ANOXOMERE	Antioxygène
324	ETHOXYQUINE	Antioxygène
325	LACTATE DE SODIUM	Antioxygène, synergique, humectant, affermissant
326	LACTATE DE POTASSIUM	Antioxygène synergique, régulateur de l'acidité

N° NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE TECHNOLOGIQUE(S)	FONCTION(S)
327 LACTATE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
328 LACTATE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
329 LACTATE DE MAGNESIUM	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
330 ACIDE CITRIQUE	Régulateur de l'acidité, antioxygène, séquestrant
331 CITRATES DE SODIUM i) Citrate biacide de sodium ii) Citrate monoacide disodique iii) Citrate trisodique	Régulateurs de l'acidité, séquestrants, émulsifiants, stabilisants
332 CITRATES DE POTASSIUM i) Citrate biacide de potassium ii) Citrate tripotassique	Régulateurs de l'acidité, séquestrants, stabilisants
333 CITRATES DE CALCIUM	Régulateurs de l'acidité, séquestrants, antioxygènes
synergiques	
334 ACIDE TARTRIQUE (L(+)-)	Régulateur de l'acidité, séquestrant, antioxygène synergique
335 TARTRATES DE SODIUM i) Tartrate monosodique ii) Tartrate disodique	Stabilisants, séquestrants
336 TARTRATES DE POTASSIUM i) Tartrate monopotassique ii) Tartrate dipotassique	Stabilisants, séquestrants
337 TARTRATE DE POTASSIUM-SODIUM	Stabilisant, séquestrant
338 ACIDE ORTHOPHOSPHORIQUE	Régulateur de l'acidité, antioxygène synergique
339 PHOSPHATES DE SODIUM i) Orthophosphate monosodique ii) Orthophosphate disodique iii) Orthophosphate trisodique	Régulateurs de l'acidité, séquestrants, émulsifiants, texturants, stabilisants, agents de rétention de l'eau
340 PHOSPHATES DE POTASSIUM i) Orthophosphate monopotassique ii) Orthophosphate dipotassique iii) Orthophosphate tripotassique	Régulateurs de l'acidité, séquestrants, agents de rétention de l'eau
341 PHOSPHATES DE CALCIUM i) Orthophosphate monocalcique ii) Orthophosphate dicalcique iii) Orthophosphate tricalcique	Régulateurs de l'acidité, agents de traitement des farines, affermissants, texturants, agents de levuration, antiagglomérants
342 PHOSPHATES D'AMMONIUM i) Orthophosphate monoammonié ii) Orthophosphate diammonié	Régulateurs de l'acidité, agents de rétention de l'eau, agents de traitement des farines
343 PHOSPHATES DE MAGNESIUM i) Orthophosphate monomagnésien ii) Orthophosphate dimagnésien iii) Orthophosphate trimagnésien	Régulateurs de l'acidité, antiagglomérants

N° NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE TECHNOLOGIQUE(S)	FONCTION(S)
344 CITRATE DE LECITHINE	Agent de conservation
345 CITRATE DE MAGNESIUM	Régulateur de l'acidité
349 MALATE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité
350 MALATES DE SODIUM	Régulateurs de l'acidité,
i) Malate acide de sodium	humectants
ii) Malate de sodium	
351 MALATES DE POTASSIUM	Régulateurs de l'acidité
i) Malate acide de potassium	
ii) Malate de potassium	
352 MALATES DE CALCIUM	Régulateurs de l'acidité
i) Malate acide de calcium	
ii) Malate de calcium	
353 ACIDE METATARTRIQUE	Régulateur de l'acidité
354 TARTRATE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité
355 ACIDE ADIPIQUE	Régulateur de l'acidité
356 ADIPATES DE SODIUM	Régulateurs de l'acidité
357 ADIPATES DE POTASSIUM	Régulateurs de l'acidité
359 ADIPATES D'AMMONIUM	Régulateurs de l'acidité
363 ACIDE SUCCINIQUE	Régulateur de l'acidité
365 FUMARATES DE SODIUM	Régulateurs de l'acidité
366 FUMARATES DE POTASSIUM	Régulateurs de l'acidité
367 FUMARATES DE CALCIUM	Régulateurs de l'acidité
370 1,4-HEPTONOLACTONE	Régulateur de l'acidité, séquestrant
375 ACIDE NICOTINIQUE	Fixateur de la couleur
380 CITRATES D'AMMONIUM	Régulateurs de l'acidité
381 CITRATE D'AMMONIUM FERRIQUE	Antiagglomérant
383 GLYCEROPHOSPHATE DE CALCIUM	Epaississant, gélifiant, stabilisant
384 CITRATES D'ISOPROPYLE	Antioxygène, conservant, séquestrant
385 ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE CALCIO-DISODIQUE	Antioxygène, conservant, séquestrant
386 ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE DISODIQUE	Antioxygène, conservant, synergiste, séquestrant
387 OXYSTEARINE	Antioxygène, séquestrant
388 ACIDE THIODIPROPIONIQUE	Antioxygène
389 THIODIPROPIONATE DE DILAURYLE	Antioxygène
390 THIODIPROPIONATE DE DISTEARYLE	Antioxygène
391 ACIDE PHYTIQUE	Antioxygène
399 LACTOBIONATE DE CALCIUM	Stabilisant
400 ACIDE ALGINIQUE	Epaississant, stabilisant
401 ALGINATE DE SODIUM	Epaississant, stabilisant, gélifiant
402 ALGINATE DE POTASSIUM	Epaississant, stabilisant
403 ALGINATE D'AMMONIUM	Epaississant, stabilisant
404 ALGINATE DE CALCIUM	Epaississant, stabilisant, gélifiant
405 ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	Epaississant, émulsifiant, antimoussant
406 AGAR-AGAR	Epaississant, gélifiant, stabilisant
407 CARRAGENANE (ET FURCELLARANE)	Epaississant, gélifiant, stabilisant
407a ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE	Epaississant, stabilisant

N° NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE TECHNOLOGIQUE(S)	FONCTION(S)
408 GLYCANE DE LEVURE DE BOULANGER	Epaississant, gélifiant, stabilisant
409 ARABINOGALACTANE	Epaississant, gélifiant, stabilisant
410 GOMME DE CAROUBE	Epaississant, stabilisant
411 GOMME D'AVOINE	Epaississant, stabilisant
412 GOMME GUAR	Epaississant, stabilisant
413 GOMME ADRAGANTE	Epaississant, stabilisant, émulsifiant
414 GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	Epaississant, stabilisant
415 GOMME XANTHANE	Epaississant, stabilisant
416 GOMME KARAYA	Epaississant, stabilisant
417 GOMME TARA	Epaississant, stabilisant
418 GOMME GELLANE	Epaississant, stabilisant, gélifiant
419 GOMME GHATTI	Epaississant, stabilisant, émulsifiant
420 SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	Edulcorant, humectant, séquestrant, texturant, émulsifiant
421 MANNITOL	Edulcorant, antiagglomérant
422 GLYCEROL	Humectant, raffermissant
425 Farine de konjac	Épaississant
429 PEPTONES	Emulsifiant
430 STEARATE DE POLYOXYETHYLENE (8)	Emulsifiant
431 STEARATE DE POLYOXYETHYLENE (40)	Emulsifiant
432 MONOLAURATE DE POLYOXYETHYLENE (20) SORBITANE	Emulsifiant, dispersant
433 MONOOLEATE DE POLYOXYETHYLENE (20) SORBITANE	Emulsifiant, dispersant
434 MONOPALMITATE DE POLYOXYETHYLENE (20) SORBITANE	Emulsifiant, dispersant
435 MONOSTEARATE DE POLYOXYETHYLENE (20) SORBITANE	Emulsifiant, dispersant
436 TRISTEARATE DE POLYOXYETHYLENE (20) SORBITANE	Emulsifiant, dispersant
440 PECTINES	Epaississants, stabilisants, gélifiants
441 HUILE DE COLZA SUPERGLYCERINEE HYDROGENEE	Emulsifiant
442 SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	Emulsifiants
443 HUILE VEGETALE BROMEE	Emulsifiant, stabilisant
444 ACETATE-ISOBUTYRATE DE SACCHAROSE	Emulsifiant, stabilisant
445 ESTER GLYCEROLIQUE DE RESINE DE BOIS	Emulsifiant, stabilisant
446 SUCCISTEARINE	Emulsifiant
450 DIPHOSPHATES	Emulsifiants, stabilisants,
i) Diphosphate disodique	régulateurs de l'acidité,
ii) Diphosphate trisodique	agents de levuration,
iii) Diphosphate tétrasodique	séquestrants, agents de
iv) Diphosphate dipotasique	rétention de l'eau
v) Diphosphate tétrapotasique	
vi) Diphosphate dicalcique	
vii) Diphosphate biacide de calcium	
viii) Diphosphate dimagnésien	

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE TECHNOLOGIQUE(S)	FONCTION(S)
451	TRIPHOSPHATES i) Triphosphate pentasodique ii) Triphosphate pentapotassique	Séquestrants, régulateurs de l'acidité, texturants
452	POLYPHOSPHATES i) Polyphosphate de sodium ii) Polyphosphate de potassium iii) Polyphosphate de sodium-calcium iv) Polyphosphate de calcium v) Polyphosphate d'ammonium	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants, texturants, agents de rétention de l'eau
459	BETA-CYCLODEXTRINE	Stabilisant, agent d'entraînement
460	CELLULOSE i) Cellulose microcristalline ii) Cellulose en poudre	Emulsifiant, antiagglomérant, texturant, dispersant
461	METHYL-CELLULOSE	Epaississant, émulsifiant, stabilisant
462	ETHYL-CELLULOSE	Liant, lest
463	HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	Epaississant, émulsifiant, stabilisant
464	HYDROXYPROPYL-METHYL-CELLULOSE	Epaississant, émulsifiant, stabilisant
465	METHYL-ETHYL-CELLULOSE	Epaississant, émulsifiant, stabilisant, moussant
466	CARBOXYMETHYL-CELLULOSE SODIQUE	Epaississant, stabilisant
467	ETHYL-HYDROXYETHYL-CELLULOSE	Emulsifiant, stabilisant
468	CROSCARAMELLOSE	Stabilisant, liant
470	SELS D'ACIDES GRAS (ayant pour base Al, Ca, Na, Mg, K et NH ₄)	Emulsifiants, stabilisants, antiagglomérants
471	MONO- ET DIGLYCERIDES D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants
472a	ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE ACETIQUE ET D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
472b	ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
472c	ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
472d	ESTERS TARTRIQUES DE MONO- ET DIGLYCERIDES D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
472e	ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants séquestrants
472f	MELANGE D'ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE TARTRIQUE, DE L'ACIDE ACETIQUE ET D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
472g	MONOGLYCERIDES SUCCINYLES	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
473	ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	Emulsifiants
474	SACCHAROGLYCERIDES	Emulsifiants
475	ESTERS POLYGLYCEROLIQUES D'ACIDES GRAS	Emulsifiants
476	ESTERS POLYGLYCEROLIQUES DE L'ACIDE RICINOLEIQUE INTERESTERIFIE	Emulsifiants
477	ESTERS DE PROPYLENE GLYCOL D'ACIDES GRAS	Emulsifiants
478	ESTERS GLYCEROLIQUES ET PROPYLENE-GLYCOLIQUES D'ACIDES GRAS LACTYLES	Emulsifiants

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE TECHNOLOGIQUE(S)	FONCTION(S)
479	HUILE DE SOJA OXYDEE PAR CHAUFFAGE AVEC DES MONO- ET DIGLYCERIDES D'ACIDES GRAS	Emulsifiant
480	SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	Emulsifiant, mouillant
481	LACTYLATES DE SODIUM i) Stéaryl de sodium lactylé ii) Oléyl de sodium lactylé	Emulsifiants, stabilisants
482	LACTYLATES DE CALCIUM i) Stéaryl de calcium lactylé ii) Oléyl de calcium lactylé	Emulsifiants, stabilisants
483	TARTRATE DE STEARYLE	Agent de traitement des farines
484	CITRATE DE STEARYLE	Emulsifiant, séquestrant
485	STEAROYLFUMARATE DE SODIUM	Emulsifiant
486	STEAROYLFUMARATE DE CALCIUM	Emulsifiant
487	LAURYSULFATE DE SODIUM	Emulsifiant
488	MONO- ET DIGLYCERIDES ETHOXYLES	Emulsifiant
489	ESTER DE METHYLGLYCOSIDE D'HUILE DE COCO	Emulsifiant
491	MONOSTEARATE DE SORBITANE	Emulsifiant
492	TRISTEARATE DE SORBITANE	Emulsifiant
493	MONOLAURATE DE SORBITANE	Emulsifiant
494	MONOOLEATE DE SORBITANE	Emulsifiant
495	MONOPALMITATE DE SORBITANE	Emulsifiant
496	TRIOLEATE DE SORBITANE	Stabilisant, émulsifiant
500	CARBONATES DE SODIUM i) Carbonate de sodium ii) Carbonate acide de sodium iii) Sesquicarbonate de sodium	Régulateurs de l'acidité, agents de levuration, antiagglomérants
501	CARBONATES DE POTASSIUM i) Carbonate de potassium ii) Carbonate acide de potassium	Régulateurs de l'acidité, stabilisants
503	CARBONATES D'AMMONIUM i) Carbonate d'ammonium ii) Carbonate acide d'ammonium	Régulateurs de l'acidité, agent de levuration
504	CARBONATES DE MAGNESIUM i) Carbonate de magnésium ii) Carbonate acide de magnésium	Régulateurs de l'acidité, antiagglomérants, fixateurs de la couleur
505	CARBONATE FERREUX	Régulateur de l'acidité
507	ACIDE CHLORHYDRIQUE	Régulateur de l'acidité
508	CHLORURE DE POTASSIUM	Gélifiant
509	CHLORURE DE CALCIUM	Raffermissant
510	CHLORURE D'AMMONIUM	Agent de traitement des farines
511	CHLORURE DE MAGNESIUM	Raffermissant
512	CHLORURE STANNEUX	Antioxygène, fixateur de la couleur
513	ACIDE SULFURIQUE	Régulateur de l'acidité
514	SULFATES DE SODIUM	Régulateurs de l'acidité
515	SULFATES DE POTASSIUM	Régulateurs de l'acidité, raffermissant
N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S)

TECHNOLOGIQUE(S)

516	SULFATE DE CALCIUM	Agent de traitement des farines, séquestrant, raffermissant
517	SULFATE D'AMMONIUM	Agent de traitement des farines, stabilisant
518	SULFATE DE MAGNESIUM	Raffermissant
519	SULFATE CUPRIQUE	Fixateur de la couleur, conservant
520	SULFATE D'ALUMINIUM	Raffermissant
521	SULFATE D'ALUMINIUM-SODIUM	Raffermissant
522	SULFATE D'ALUMINIUM-POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, stabilisant
523	SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	Stabilisant, raffermissant
524	HYDROXYDE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité
525	HYDROXYDE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité
526	HYDROXYDE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité,
527	HYDROXYDE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité
528	HYDROXYDE DE MAGNESIUM	Régulateur de l'acidité, fixateur de la couleur
529	OXYDE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
530	OXYDE DE MAGNESIUM	Antiagglomérant
535	FERROCYANURE DE SODIUM	Antiagglomérant
536	FERROCYANURE DE POTASSIUM	Antiagglomérant
537	HEXACYANOMANGANATE FERREUX	Antiagglomérant
538	FERROCYANURE DE CALCIUM	Antiagglomérant
539	THIOSULFATE DE SODIUM	Antioxygène, séquestrant
541	PHOSPHATE DE SODIUM-ALUMINIUM	Régulateur de l'acidité, émulsifiant
	i) Acide	
	ii) Basique	
542	PHOSPHATE D'OS (essentiellement phosphate de calcium tribasique)	Emulsifiant, antiagglomérant, agent de rétention de l'eau
550	SILICATES DE SODIUM	Antiagglomérants
	i) Silicate de sodium	
	ii) Métasilicate de sodium	
551	SILICE AMORPHE	Antiagglomérant
552	SILICATE DE CALCIUM	Antiagglomérant
553	SILICATES DE MAGNESIUM	Antiagglomérants, poudres pour pulvérisation sèche
	i) Silicate de magnésium	
	ii) Trisilicate de magnésium	
	iii) Talc	
554	ALUMINOSILICATE DE SODIUM	Antiagglomérant
555	ALUMINOSILICATE DE POTASSIUM	Antiagglomérant
556	ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	Antiagglomérant
557	SILICATE DE ZINC	Antiagglomérant
558	BENTONITE	Antiagglomérant
559	SILICATE D'ALUMINIUM	Antiagglomérant
560	SILICATE DE POTASSIUM	Antiagglomérant
570	ACIDES GRAS	Stabilisateurs de mousse, agents de glaçage, anti-moussants

N° NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE

FONCTION(S)

TECHNOLOGIQUE(S)

574	ACIDE GLUCONIQUE (D-)	Régulateur de l'acidité, agent de levuration
575	GLUCONO-DELTA-LACTONE	Régulateur de l'acidité, agent de levuration
576	GLUCONATE DE SODIUM	Séquestrant
577	GLUCONATE DE POTASSIUM	Séquestrant
578	GLUCONATE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité, raffermissant
579	GLUCONATE FERREUX	Fixateur de la couleur
580	GLUCONATE DE MAGNESIUM	Régulateur de l'acidité, raffermissant
585	LACTATE FERREUX	Fixateur de la couleur
620	ACIDE GLUTAMIQUE (L(+)-)	Exaltateur d'arôme
621	GLUTAMATE MONOSODIQUE	Exaltateur d'arôme
622	GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE	Exaltateur d'arôme
623	GLUTAMATE DE CALCIUM	Exaltateur d'arôme
624	GLUTAMATE MONOAMMONIE	Exaltateur d'arôme
625	GLUTAMATE DE MAGNESIUM	Exaltateur d'arôme
626	ACIDE GUANYLIQUE	Exaltateur d'arôme
627	5'-GUANYLATE DISODIQUE	Exaltateur d'arôme
628	5'-GUANYLATE DIPOTASSIQUE	Exaltateur d'arôme
629	5'-GUANYLATE DE CALCIUM	Exaltateur d'arôme
630	ACIDE INOSINIQUE	Exaltateur d'arôme
631	5'-INOSINATE DISODIQUE	Exaltateur d'arôme
632	INOSINATE DE POTASSIUM	Exaltateur d'arôme
633	5'-INOSINATE DE CALCIUM	Exaltateur d'arôme
634	5'-RIBONUCLEOTIDES CALCIQUES	Exaltateurs d'arôme
635	5'-RIBONUCLEOTIDES DISODIQUES	Exaltateurs d'arôme
636	MALTOL	Exaltateur d'arôme
637	ETHYL-MALTOL	Exaltateur d'arôme
640	GLYCOCOLLE	Modificateur d'arôme
641	L-LEUCINE	Modificateur d'arôme
642	HYDROCHLORURE DE LYSINE	Exhausteur de goût
900a	POLYDIMETHYLSILOXANE	Antimoussant, antiagglomérant, émulsifiant
900b	METHYLPHENYLPOLISILOXANE	Antimoussant
901	CIRE D'ABEILLE BLANCHE ET JAUNE	Agent de glaçage
902	CIRE DE CANDELILLA	Agent de glaçage
903	CIRE DE CARNAUBA	Agent de glaçage
904	GOMME-LAQUE	Agent de glaçage
905a	HUILE MINERALE DE QUALITE ALIMENTAIRE	Agent de glaçage, agent de glisse, agent de conditionnement hermétique
905b	VASELINE (PETROLATUM)	Agent de glaçage, agent de glisse, agent de conditionnement hermétique
905c	CIRE DE PETROLE	Agent de glaçage, agent de glisse, agent de conditionnement hermétique
905c(i)	CIRE MICROCRISTALLINE	Agent de glaçage
905c(ii)	CIRE DE PARAFFINE	Agent de glaçage
906	GOMME DE BENJOIN	Agent de glaçage
908	CIRE DE SON DE RIZ	Agent de glaçage

N° NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE

FONCTION(S)

TECHNOLOGIQUE(S)

909	CIRE DE BLANC DE BALEINE	Agent de glaçage
910	ESTERS DE CIRES	Agents de glaçage
911	ESTERS METHYLIQUES D'ACIDES GRAS	Agents de glaçage
913	LANOLINE	Agent de glaçage
915	ESTERS GLYCEROLIQUES, METHYLIQUES OU PENTA ERITHRYTOLIQUES DE COLOPHANE	Agents de glaçage
916	IODATE DE CALCIUM	Agent de traitement des farines
917	IODATE DE POTASSIUM	Agent de traitement des farines
918	OXYDES D'AZOTE	Agent de traitement des farines
919	CHLORURE DE NITROSYLE	Agent de traitement des farines
920	L-CYSTEINE ET SES CHLORHYDRATES - SELS DE SODIUM ET DE POTASSIUM	Agent de traitement des farines
921	L-CYSTINE ET SES CHLORHYDRATES - SELS DE SODIUM ET DE POTASSIUM	Agent de traitement des farines
922	PERSULFATE DE POTASSIUM	Agent de traitement des farines
923	PERSULFATE D'AMMONIUM	Agent de traitement des farines
924a	BROMATE DE POTASSIUM	Agent de traitement des farines
924b	BROMATE DE CALCIUM	Agent de traitement des farines
925	CHLORE	Agent de traitement des farines
926	PEROXYDE DE CHLORE	Agent de traitement des farines
927a	AZODICARBONAMIDE	Agent de traitement des farines
927b	UREE (CARBAMIDE)	Texturisant
928	PEROXYDE DE BENZOYLE	Agent de traitement des farines, conservant
929	PEROXYDE D'ACETONE	Agent de traitement des farines
930	PEROXYDE DE CALCIUM	Agent de traitement des farines
938	Argon	Gaz de conditionnement
939	Hélium	Gaz de conditionnement
940	DICHLORODIFLUOROMETHANE	Propulseur, cryogène liquide
941	AZOTE	Gaz de conditionnement, cryogène
942	PROTOXYDE D'AZOTE	Propulseur
943a	BUTANE	Propulseur
943b	ISOBUTANE	Propulseur
944	PROPANE	Propulseur
945	CHLOROPENTAFLUOROETHANE	Propulseur
946	OCTAFLUOROCYCLOBUTANE	Propulseur
948	Oxygène	Gaz de conditionnement
950	ACESULFAME POTASSIUM	Edulcorant
951	ASPARTAME	Edulcorant, exaltateur d'arôme
952	ACIDE CYCLAMIQUE (et sels de Na, K et Ca)	Edulcorant
953	ISOMALT (ISOMALTITOL)	Edulcorant, antiagglomérant, lest, agent de glaçage
954	SACCHARINE (et sels de Na, K et Ca)	Edulcorant
955	SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	Edulcorant
956	ALITAME	Edulcorant
957	THAUMATINE	Edulcorant, exaltateur d'arôme
958	GLYCYRRHIZINE	Edulcorant, exaltateur d'arôme
959	DIHYDROCHALCONE DE NEOHESPERIDINE	Edulcorant
960	Stéviolside	Edulcorant

965 MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL
966 LACTITOL

Edulcorant, stabilisant, émulsifiant
Edulcorant, texturant

**N° NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE
TECHNOLOGIQUE(S)**

FONCTION(S)

967 XYLITOL

Edulcorant, humectant,
stabilisant, émulsifiant,
épaississant

999 EXTRAITS DE QUILLAIA

Moussants

1000 ACIDE CHOLIQUE

Emulsifiant

1001 SELS ET ESTERS DE CHOLINE

Emulsifiants

i) Acétate de choline

Emulsifiant

ii) Carbonate de choline

Emulsifiant

iii) Chlorure de choline

Emulsifiant

iv) Citrate de choline

Emulsifiant

v) Tartrate de choline

Emulsifiant

vi) Lactate de choline

Emulsifiant

1100 AMYLASES

Agents de traitement des farines

1101 PROTEASES

Agents de traitement des
farines, exaltateurs d'arôme,
stabilisants, attendrisseurs

i) Protéase

ii) Papaïne

iii) Bromélaïne

iv) Ficine

1102 GLUCOSE OXYDASE

Antioxygène

1103 INVERTASES

Stabilisants

1104 LIPASES

Exaltateurs d'arôme

1105 LYSOZYME

Agent de conservation

1200 POLYDEXTROSES A ET N

Agent de lest, stabilisants,
épaississants, humectants,
texturants

1201 POLYVINYLPIRROLIDONE

Raffermissant, stabilisant

1202 POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE INSOLUBLE

Stabilisant de la couleur,
agent colloïdal, stabilisant

1503 HUILE DE RICIN

Agent de glisse

1505 CITRATE TRIETHYLIQUE

Stabilisant de mousse

1518 TRIACETINE

Humectant

1520 PROPYLENE-GLYCOL

Humectant, mouillant, dispersant

1521 POLYETHYLENE-GLYCOL

Antimoussant

LISTE SUPPLEMENTAIRE - AMIDONS MODIFIES

NOTE EXPLICATIVE

La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) précise que les amidons modifiés peuvent être déclarés en tant que tels dans la liste des ingrédients. Toutefois, comme certains pays exigent actuellement l'identification spécifique des amidons modifiés, la liste ci-après est destinée à servir de guide pour faciliter l'uniformisation des numéros. Lorsque ces amidons sont expressément cités dans la liste des ingrédients, il conviendrait de les inclure dans la catégorie pertinente, à savoir celle des épaississants.

1400	DEXTRINES, AMIDON TORREFIE BLANC ET JAUNE	Stabilisants, épaississants, liants
1401	AMIDON TRAITE AUX ACIDES	Stabilisant, épaississant, liant
1402	AMIDON TRAITE AUX ALCALIS	Stabilisant, épaississant, liant
1403	AMIDON BLANCHI	Stabilisant, épaississant, liant
1404	AMIDON OXYDE	Emulsifiant, épaississant, liant
1405	AMIDONS TRAITES AUX ENZYMES	Epaississants
1410	PHOSPHATE DE MONOAMIDON	Stabilisant, épaississant, liant
1411	GLYCEROL DE DIAMIDON	Stabilisant, épaississant
1412	PHOSPHATE DE DIAMIDON ESTERIFIE AVEC DU TRIMETAPHOSPHATE DE SODIUM; ESTERIFIE AVEC DE L'OXYCHLORURE DE PHOSPHORE	Stabilisant, épaississant, liant
1413	PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	Stabilisant, épaississant, liant
1414	PHOSPHATE DE DIAMIDON ACETYLE	Emulsifiant, épaississant
1420	ACETATE D'AMIDON ESTERIFIE AVEC DE L'ANHYDRIDE ACETIQUE	Stabilisant, épaississant
1421	ACETATE D'AMIDON ESTERIFIE AVEC DE L'ACETATE DE VINYLE	Stabilisant, épaississant
1422	ADIPATE DE DIAMIDON ACETYLE	Stabilisant, épaississant, liant
1423	GLYCEROL DE DIAMIDON ACETYLE	Stabilisant, épaississant
1440	AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	Emulsifiant, épaississant, liant
1442	PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY- PROPYLIQUE	Stabilisant, épaississant
1443	GLYCEROL DE DIAMIDON HYDROXYPROPILIQUE	Stabilisant, épaississant
1450	SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant

SECTION 4

SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

LISTE PAR ORDRE ALPHABETIQUE

N°	NOM DE L'ADDITIF	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
950	ACESULFAME POTASSIUM	Edulcorant
264	ACETATE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité
263	ACETATE DE CALCIUM	Agent de conservation, stabilisant, régulateur de l'acidité
1001	ACETATE DE CHOLINE	Emulsifiant
261	ACETATE DE POTASSIUM	Agent de conservation, régulateur de l'acidité
262	ACETATE DE SODIUM	Agent de conservation, régulateur de l'acidité, séquestrant
444	ACETATE-ISOBUTYRATE DE SACCHAROSE	Emulsifiant, stabilisant
260	ACIDE ACETIQUE GLACIAL	Agent de conservation, régulateur de l'acidité
355	ACIDE ADIPIQUE	Régulateur de l'acidité
400	ACIDE ALGINIQUE	Epaississant, stabilisant
300	ACIDE ASCORBIQUE (L-)	Antioxygène
210	ACIDE BENZOIQUE	Agent de conservation
160f	ACIDE BETA-APO-8'- CAROTENIQUE, ESTER METHYLIQUE OU ETHYLIQUE	Agent de conservation
507	ACIDE CHLORHYDRIQUE	Régulateur de l'acidité
1000	ACIDE CHOLIQUE	Emulsifiant
330	ACIDE CITRIQUE	Régulateur de l'acidité, antioxygène, séquestrant
952	ACIDE CYCLAMIQUE (ET SELS DE Na, K et Ca)	Edulcorant
265	ACIDE DEHYDROACETIQUE	Agent de conservation
236	ACIDE FORMIQUE	Agent de conservation
297	ACIDE FUMARIQUE	Régulateur de l'acidité
574	ACIDE GLUCONIQUE (D-)	Régulateur de l'acidité, agent de levuration
620	ACIDE GLUTAMIQUE (L(+)-)	Exaltateur d'arôme
626	ACIDE GUANYLIQUE	Exaltateur d'arôme
630	ACIDE INOSINIQUE	Exaltateur d'arôme
315	ACIDE ISOASCORBIQUE (acide érythorbique)	Antioxygène
270	ACIDE LACTIQUE (L-, D- ET DL-)	Régulateur de l'acidité
296	ACIDE MALIQUE (DL-)	Régulateur de l'acidité
353	ACIDE METATARTRIQUE	Régulateur de l'acidité
375	ACIDE NICOTINIQUE	Fixateur de la couleur
338	ACIDE ORTHOPHOSPHORIQUE synergique	Régulateur de l'acidité, antioxygène
391	ACIDE PHYTIQUE	Antioxygène
280	ACIDE PROPIONIQUE	Agent de conservation

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
570	ACIDES GRAS	Stabilisateurs de mousse, agents de glaçage, antimoussants
200	ACIDE SORBIQUE	Agent de conservation
363	ACIDE SUCCINIQUE	Régulateur de l'acidité
513	ACIDE SULFURIQUE	Régulateur de l'acidité
334	ACIDE TARTRIQUE (L(+)-)	Régulateur de l'acidité, séquestrant, antioxygène synergique
388	ACIDE THIODIPROPIONIQUE	Antioxygène
359	ADIPATES D'AMMONIUM	Régulateurs de l'acidité
357	ADIPATES DE POTASSIUM	Régulateurs de l'acidité
356	ADIPATES DE SODIUM	Régulateurs de l'acidité
406	AGAR-AGAR	Epaississant, gélifiant, stabilisant
403	ALGINATE D'AMMONIUM	Epaississant, stabilisant
404	ALGINATE DE CALCIUM	Epaississant, stabilisant, gélifiant
402	ALGINATE DE POTASSIUM	Epaississant, stabilisant
405	ALGINATE DE PROPYLENE-GLYCOL	Epaississant, émulsifiant, antimoussant
401	ALGINATE DE SODIUM	Epaississant, stabilisant, gélifiant
407a	ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE	Epaississant, stabilisant
956	ALITAME	Edulcorant
307	ALPHA-TOCOPHEROL	Antioxygène
173	ALUMINIUM	Colorant
554	ALUMINOSILICATE DE SODIUM	Antiagglomérant
123	AMARANTHE	Colorant
1100	AMYLASE	Agent de traitement des farines
290	ANHYDRIDE CARBONIQUE	Agent de carbonatation, gaz de conditionnement
220	ANHYDRIDE SULFUREUX	Agent de conservation, antioxygène
323	ANOXOMERE	Antioxygène
163	ANTHOCYANINES	Colorants
409	ARABINOGALACTANE	Epaississant, gélifiant, stabilisant
174	ARGENT	Colorant
938	Argon	Gaz de conditionnement
302	ASCORBATE DE CALCIUM	Antioxygène
303	ASCORBATE DE POTASSIUM	Antioxygène
301	ASCORBATE DE SODIUM	Antioxygène
951	ASPARTAME	Edulcorant, exaltateur d'arôme
927a	AZODICARBONAMIDE	Agent de traitement des farines
122	AZORUBINE	Colorant
941	AZOTE	Gaz de conditionnement, cryogène
558	BENTONITE	Antiagglomérant
213	BENZOATE DE CALCIUM	Agent de conservation
212	BENZOATE DE POTASSIUM	Agent de conservation
211	BENZOATE DE SODIUM	Agent de conservation
160e	BETA-APO-CAROTENAL	Colorant
160a	BETA-CAROTENE (SYNTHETIQUE)	Colorant
459	BETA-CYCLODEXTRINE	Stabilisant, agent d'entraînement
160a	EXTRAITS NATURELS	Colorants
242	BICARBONATE DIMETHYLIQUE	Agent de conservation

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
171	BIOXYDE DE TITANE	Colorant
228	BISULFITE DE POTASSIUM	Agent de conservation, antioxygène
133	BLEU BRILLANT FCF	Colorant
131	BLEU PATENTE V	Colorant
166	BOIS DE SANTAL	Colorant
924a	BROMATE DE POTASSIUM	Agent de traitement des farines
1101	BROMELAINE	Agent de traitement des farines, exaltateur d'arôme, stabilisant,
attendrisseur		
154	BRUN FK	Colorant
155	BRUN HT	Colorant
943a	BUTANE	Propulseur
319	BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	Antioxygène
161g	CANTHAXANTHINE	Colorant
150a	CARAMEL I - ORDINAIRE	Colorant
150b	CARAMEL II - PROCEDE AU SULFITE CAUSTIQUE	Colorant
150c	CARAMEL III - PROCEDE A L'AMMONIAQUE	Colorant
150d	CARAMEL IV - PROCEDE AU SULFITE AMMONIACAL	Colorant
503	CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité, agent de levuration
170	CARBONATE ACIDE DE CALCIUM	Colorant surfacique, antiagglomérant,
stabilisant		
504	CARBONATE ACIDE DE MAGNESIUM	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, fixateur de la couleur
501	CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, stabilisant
500	CARBONATE ACIDE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité, agent de levuration, antiagglomérant
503	CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité, agent de levuration
1001	CARBONATE DE CHOLINE	Emulsifiant
504	CARBONATE DE MAGNESIUM	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, fixateur de la couleur
501	CARBONATE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, stabilisant
500	CARBONATE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité, agent de levuration, antiagglomérant
505	CARBONATE FERREUX	Régulateur de l'acidité
503	CARBONATES D'AMMONIUM	Régulateurs de l'acidité, agents de levuration
170	CARBONATES DE CALCIUM	Colorants surfaciques, antiagglomérants, stabilisants
504	CARBONATES DE MAGNESIUM	Régulateurs de l'acidité, antiagglomérants, fixateurs de la
couleur		
501	CARBONATES DE POTASSIUM	Régulateurs de l'acidité, stabilisants
500	CARBONATES DE SODIUM	Régulateurs de l'acidité, agents de levuration, antiagglomérants
466	CARBOXYMETHYL-CELLULOSE SODIQUE	Épaississant, stabilisant
120	CARMINES	Colorants

160a	CAROTENES	Colorants
N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
407	CARRAGENANE (ET FURCELLARANE)	Epaississant, gélifiant, stabilisant
460	CELLULOSE	Emulsifiant, antiagglomérant, texturant, dispersant
460	CELLULOSE EN POUDRE	Emulsifiant, antiagglomérant, texturant, dispersant
460	CELLULOSE MICROCRISTALLINE	Emulsifiant, antiagglomérant, texturant, dispersant
153	CHARBON VEGETAL	Colorant
925	CHLORE	Agent de traitement des farines
945	CHLOROPENTAFLUROETHANE	Propulseur
140	CHLOROPHYLLE	Colorant
141	CHLOROPHYLLE CUPRIQUE	Colorant
510	CHLORURE D'AMMONIUM	Agent de traitement des farines
509	CHLORURE DE CALCIUM	Raffermissant
1001	CHLORURE DE CHOLINE	Emulsifiant
511	CHLORURE DE MAGNESIUM	Raffermissant
919	CHLORURE DE NITROSYLE	Agent de traitement des farines
508	CHLORURE DE POTASSIUM	Gélifiant
512	CHLORURE STANNEUX	Antioxygène, fixateur de la couleur
901	CIRE D'ABEILLE BLANCHE ET JAUNE	Agent de glaçage
905c(ii)	CIRE DE PARAFFINE	Agent de glaçage
905a	CIRE DE PETROLE	Agent de glaçage, agent de glisse, agent de conditionnement hermétique
905c(i)	CIRE MICROCRISTALLINE	Agent de glaçage
909	CIRE DE BLANC DE BALEINE	Agent de glaçage
902	CIRE DE CANDELILLA	Agent de glaçage
903	CIRE DE CARNAUBA	Agent de glaçage
908	CIRE DE SON DE RIZ	Agent de glaçage
381	CITRATE D'AMMONIUM FERRIQUE	Antiagglomérant
1001	CITRATE DE CHOLINE	Emulsifiant
344	CITRATE DE LECITHINE	Agent de conservation
345	CITRATE DE MAGNESIUM	Régulateur de l'acidité
484	CITRATE DE STEARYLE	Emulsifiant, séquestrant
332	CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisant
331	CITRATE BIACIDE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant
331	CITRATE MONOACIDE DISODIQUE	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant
380	CITRATES D'AMMONIUM	Régulateurs de l'acidité
333	CITRATES DE CALCIUM	Régulateurs de l'acidité, séquestrants, antioxygènes
384	CITRATES D'ISOPROPYLE	Antioxygène, agent de conservation, séquestrant
1505	CITRATE TRIETHYLIQUE	Stabilisant des mousses

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
332	CITRATE TRIPOTASSIQUE	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisant
331	CITRATE TRISODIQUE	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant
141	COMPLEXE CHLOROPHYLLE- CUIVRE	Colorant
141	COMPLEXE CHLOROPHYLLINE- CUIVRE, SELS SODIQUES ET POTASSIQUES	Colorants
468	CROSCARAMELLOSE	Stabilisant, liant
100	CURCUMINES	Colorants
920	L-CYSTEINE ET SES CHLORHYDRATES; SELS DE SODIUM ET DE POTASSIUM	Agent de traitement des farines
921	L-CYSTEINE ET SES CHLORHYDRATES; SELS DE SODIUM ET DE POTASSIUM	Agent de traitement des farines
266	DEHYDROACETATE DE SODIUM	Agent de conservation
309	DELTA-TOCOPHEROL SYNTHETIQUE	Antioxygène
261	DIACETATE DE POTASSIUM	Agent de conservation, régulateur de l'acidité
262	DIACETATE DE SODIUM	Agent de conservation, régulateur de l'acidité, séquestrant
940	DICHLORODIFLUOROMETHANE	Propulseur, cryogène liquide
959	DIHIDROCHALONE DE NEOHESPERIDINE	Edulcorant
230	DIPHENYLE	Agent de conservation
450	DIPHOSPHATE BIACIDE DE CALCIUM	Emulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, agent de rétention de l'eau
450	DIPHOSPHATE DICALCIQUE	Emulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, agent de rétention de l'eau
450	DIPHOSPHATE DIMAGNESIEN	Emulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, agent de rétention de l'eau
450	DIPHOSPHATE DIPOTASSIQUE	Emulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, agent de rétention de l'eau
450	DIPHOSPHATE DISODIQUE	Emulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, agent de rétention de l'eau
450	DIPHOSPHATES	Emulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, agent de rétention de l'eau
450	DIPHOSPHATE TETRAPOTASSIQUE	Emulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent de levuration, séquestrant, agent de rétention de l'eau
127	ERYTHROSINE	Colorant
N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)

445	ESTER GLYCEROLIQUE DE RESINE DE BOIS	Emulsifiant, stabilisant
910	ESTERS DE CIRES	Agents de glaçage
489	ESTER DE METHYLGLUCOSIDE D'HUILE DE COCO	Emulsifiant
473	ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	Emulsifiants
472a	ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE ACETIQUE ET D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
472c	ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
472e	ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
472b	ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
478	ESTERS GLYCEROLIQUES ET PROPYLENE-GLYCOLIQUES D'ACIDES GRAS LACTYLES	Emulsifisants
915	ESTERS GLYCEROLIQUES, METHYLIQUES OU PENTA ERITHRYTOLIQUES DE COLOPHANE	Agents de glaçage
911	ESTERS METHYLIQUES D'ACIDES GRAS	Agent de glaçage
475	ESTERS POLYGLYCEROLIQUES D'ACIDES GRAS	Emulsifiants
476	ESTERS POLYGLYCEROLIQUES DE L'ACIDE RICINOLEIQUE INTERESTERIFIE	Emulsifiants
477	ESTERS DE PROPYLENE-GLYCOL D'ACIDES GRAS	Emulsifiants
472d	ESTERS TARTRIQUES DE MONO- ET DIGLYCERIDES D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
324	ETHOXYQUINE	Antioxygène
462	ETHYL-CELLULOSE	Liant, lest
385	ETHYLENE-DIAMINE-TETRA- ACETATE CALCIO-DISODIQUE	Antioxygène, agent de conservation, séquestrant
386	ETHYLENE-DIAMINE-TETRA- ACETATE DISODIQUE	Antioxygène, agent de conservation, synergiste, séquestrant
467	ETHYL-HYDROXYETHYL- CELLULOSE	Emulsifiant, stabilisant, épaississant
637	ETHYL-MALTOL	Exaltateur d'arôme
163	EXTRAIT DE CASSIS	Colorant
163	EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	Colorant
999	EXTRAITS DE QUILLAIA	Moussants
N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
160b	EXTRAITS DE ROCOU	Colorants

538	FERROCYANURE DE CALCIUM	Antiagglomérant
536	FERROCYANURE DE POTASSIUM	Antiagglomérant
535	FERROCYANURE DE SODIUM	Antiagglomérant
425	Farine de konjac	Épaississant
1101	FICINE	Agent de traitement des farines, exaltateur d'arôme, stabilisant, attendrisseur
161a	FLAVOXANTHINE	Colorant
240	FORMALDEHYDE	Agent de conservation
238	FORMATE DE CALCIUM	Agent de conservation
237	FORMATE DE SODIUM	Agent de conservation
180	FUCHSINE LITHOL	Colorant
367	FUMARATES DE CALCIUM	Régulateurs de l'acidité
366	FUMARATES DE POTASSIUM	Régulateurs de l'acidité
365	FUMARATES DE SODIUM	Régulateurs de l'acidité
312	GALLATE DE DODECYLE	Antioxygène
310	GALLATE DE PROPYLE	Antioxygène
313	GALLATE D'ETHYLE	Antioxygène
311	GALLATE D'OCTYLE	Antioxygène
308	GAMMA-TOCOPHEROL SYNTHETIQUE	Antioxygène
578	GLUCONATE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité, raffermissant
580	GLUCONATE DE MAGNESIUM	Régulateur de l'acidité, raffermissant
577	GLUCONATE DE POTASSIUM	Séquestrant
576	GLUCONATE DE SODIUM	Séquestrant
579	GLUCONATE FERREUX	Fixateur de la couleur
575	GLUCONO-DELTA-LACTONE	Régulateur de l'acidité, agent de levuration
1102	GLUCOSE OXYDASE	Antioxygène
623	GLUTAMATE DE CALCIUM	Exaltateur d'arôme
625	GLUTAMATE DE MAGNESIUM	Exaltateur d'arôme
624	GLUTAMATE MONOAMMONIE	Exaltateur d'arôme
622	GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE	Exaltateur d'arôme
621	GLUTAMATE MONOSODIQUE	Exaltateur d'arôme
408	GLYCANE DE LEVURE DE BOULANGER	Epaississant, gélifiant, stabilisant
422	GLYCEROL	Humectant, raffermissant
383	GLYCEROPHOSPHATE DE CALCIUM	Epaississant, gélifiant, stabilisant
640	GLYCOCOLLE	Modificateur d'arôme
958	GLYCYRRHISINE	Edulcorant, exaltateur d'arôme
413	GOMME ADRAGANTE	Epaississant, stabilisant, émulsifiant
414	GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	Epaississant, stabilisant
411	GOMME D'AVOINE	Epaississant, stabilisant
906	GOMME DE BENJOIN	Agent de glaçage
410	GOMME DE CAROUBE	Epaississant, stabilisant
241	GOMME GAIAC	Agent de conservation
418	GOMME GELLANE	Epaississant, stabilisant, gélifiant
419	GOMME GHATTI	Epaississant, stabilisant, émulsifiant
412	GOMME GUAR	Epaississant, stabilisant
N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
416	GOMME DE KARAYA	Epaississant, stabilisant

904	GOMME-LAQUE	Agent de glaçage
417	GOMME TARA	Épaississant, stabilisant
415	GOMME XANTHANE	Épaississant, stabilisant
629	5'-GUANYLATE DE CALCIUM	Exaltateur d'arôme
628	5'-GUANYLATE DIPOTASSIQUE	Exaltateur d'arôme
627	5'-GUANYLATE DISODIQUE	Exaltateur d'arôme
939	Hélium	Gaz de conditionnement
370	1,4-HEPTONOLACTONE	Régulateur de l'acidité, séquestrant
537	HEXACYANOMANGANATE FERREUX	Antiagglomérant
239	HEXAMETHYLENE-TETRAMINE	Agent de conservation
905a	HUILE MINÉRALE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE	Agent de glaçage, agent de glisse, agent de conditionnement hermétique
441	HUILE DE COLZA SUPERGLYCÉRINEE HYDROGÈNEE	Emulsifiant
1503	HUILE DE RICIN	Agent de glisse
479	HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	Emulsifiant
443	HUILE VÉGÉTALE BROMÉE	Emulsifiant, stabilisant
642	HYDROCHLORURE DE LYSINE	Exhausteur de goût
320	HYDROXYANISOL BUTYLE	Antioxygène
214	p-HYDROXYBENZOATE D'ÉTHYLE	Agent de conservation
215	p-HYDROXYBENZOATE D'ÉTHYLE SODIQUE	Agent de conservation
218	p-HYDROXYBENZOATE DE MÉTHYLE	Agent de conservation
219	p-HYDROXYBENZOATE DE MÉTHYLE SODIQUE	Agent de conservation
216	p-HYDROXYBENZOATE DE PROPYLE	Agent de conservation
217	p-HYDROXYBENZOATE DE PROPYLE SODIQUE	Agent de conservation
209	p-HYDROXYBENZOATE D'HEPTYLE	Agent de conservation
527	HYDROXYDE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité
526	HYDROXYDE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité, raffermissant
528	HYDROXYDE DE MAGNÉSIMUM	Régulateur de l'acidité, fixateur de la couleur
525	HYDROXYDE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité
524	HYDROXYDE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité
463	HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	Épaississant, émulsifiant, stabilisant
464	HYDROXYPROPYL-MÉTHYL- CELLULOSE	Épaississant, émulsifiant, stabilisant
321	HYDROXYTOLUÈNE BUTYLE	Antioxygène
132	INDIGOTINE	Colorant
633	5'-INOSINATE DE CALCIUM	Exaltateur d'arôme
632	INOSINATE DE POTASSIUM	Exaltateur d'arôme
631	5'-INOSINATE DISODIQUE	Exaltateur d'arôme
1103	INVERTASE	Stabilisant
916	IODATE DE CALCIUM	Agent de traitement des farines
917	IODATE DE POTASSIUM	Agent de traitement des farines
N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
318	ISOASCORBATE DE CALCIUM	Antioxygène

317	ISOASCORBATE DE POTASSIUM	Antioxygène
316	ISOASCORBATE DE SODIUM	Antioxygène
943b	ISOBUTANE	Propulseur
953	ISOMALT (ISOMALTITOL)	Edulcorant, antiagglomérant, lest, agent
104	JAUNE 2G	Colorant
110	JAUNE SOLEIL FCF	Colorant
161c	KRYPTOXANTHINE	Colorant
328	LACTATE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité, agent de glaçage, traitement des farines
327	LACTATE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
1001	LACTATE DE CHOLINE	Emulsifiant
329	LACTATE DE MAGNESIUM	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
326	LACTATE DE POTASSIUM	Antioxygène synergique, régulateur de
l'acidité		
325	LACTATE DE SODIUM	Antioxygène synergique, humectant, affermissant
585	LACTATE FERREUX	Fixateur de la couleur
966	LACTITOL	Edulcorant, texturant
399	LACTOBIONATE DE CALCIUM	Stabilisant
482	LACTYLATES DE CALCIUM	Emulsifiants, stabilisants
481	LACTYLATES DE SODIUM	Emulsifiants, stabilisants
913	LANOLINE	Agent de glaçage
487	LAURYSULFATE DE SODIUM	Emulsifiant
322	LECITHINES	Antioxygènes, émulsifiants
641	L-LEUCINE	Modificateur d'arôme
1104	LIPASES	Exaltateurs d'arôme
161b	LUTEINE	Colorant
160d	LYCOPÈNE	Colorant
1105	LYSOZYME	Agent de conservation
352	MALATE ACIDE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité
351	MALATE ACIDE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité
350	MALATE ACIDE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité, humectant
349	MALATE D'AMMONIUM	Régulateur de l'acidité
352	MALATE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité
351	MALATE DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité
350	MALATE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité, humectant
352	MALATES DE CALCIUM	Régulateurs de l'acidité
351	MALATES DE POTASSIUM	Régulateurs de l'acidité
350	MALATES DE SODIUM	Régulateurs de l'acidité, humectants
965	MALTITOL ET SIROP DE MALTITOL	Edulcorant, stabilisant, émulsifiant
636	MALTOL	Exaltateur d'arôme
421	MANNITOL	Edulcorant, antiagglomérant
306	MELANGE CONCENTRE DE TOCOPHEROLS	Antioxygène

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
472f	MELANGE D'ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE TARTRIQUE, DE L'ACIDE ACETIQUE ET D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
224	METABISULFITE DE POTASSIUM	Agent de conservation, antioxygène
223	METABISULFITE DE SODIUM	Agent de conservation, agent de blanchiment, antioxygène
550	METASILICATE DE SODIUM	Antiagglomérant
461	METHYL-CELLULOSE	Epaississant, émulsifiant, stabilisant
465	METHYL-ETHYL-CELLULOSE	Epaississant, émulsifiant, stabilisant, moussant
900b	METHYLPHENYLPOLISILOXANE	Antimoussant
471	MONO- ET DIGLYCERIDES D'ACIDES GRAS	Emulsifiants, stabilisants
488	MONO- ET DIGLYCERIDES ETHOXYLES	Emulsifiants
472g	MONOGLYCERIDES SUCCINYLES	Emulsifiants, stabilisants, séquestrants
432	MONOLAURATE DE POLY-OXYETHYLÈNE (20) SORBITANE	Emulsifiant, dispersant
493	MONOLAURATE DE SORBITANE	Emulsifiant
433	MONOOLEATE DE POLY-OXYETHYLÈNE (20) SORBITANE	Emulsifiant, dispersant
494	MONOOLEATE DE SORBITANE	Emulsifiant
434	MONOPALMITATE DE POLYOXY-ETHYLÈNE (20) SORBITANE	Emulsifiant, dispersant
495	MONOPALMITATE DE SORBITANE	Emulsifiant
435	MONOSTEARATE DE POLYOXY-ETHYLENE (20) SORBITANE	Emulsifiant, dispersant
491	MONOSTEARATE DE SORBITANE	Emulsifiant
151	NOIR BRILLANT PN	Colorant
152	NOIR DE CARBONE (HYDROCARBURE)	Colorant
234	NISINE	Agent de conservation
252	NITRATE DE POTASSIUM	Agent de conservation, fixateur de la couleur
251	NITRATE DE SODIUM	Agent de conservation, fixateur de la couleur
249	NITRITE DE POTASSIUM	Agent de conservation, fixateur de la couleur
250	NITRITE DE SODIUM	Agent de conservation, fixateur de la couleur
946	OCTAFLUOROCYCLOBUTANE	Propulseur
160c	OLEORESINES DE PAPRIKA	Colorants
175	OR	Colorant
182	ORSEILLE	Colorant
231	ORTHO-PHENYLPHENOL	Agent de conservation
232	ORTHO-PHENYLPHENOL DE SODIUM	Agent de conservation
342	ORTHOPHOSPHATE DIAMMONIE	Régulateur de l'acidité, agent de rétention de l'eau, agent de traitement des farines
N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)

341	ORTHOPHOSPHATE DICALCIQUE	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines, affermissant, texturant,
343	ORTHOPHOSPHATE DIMAGNESIEN	agent de levuration, antiagglomérant
340	ORTHOPHOSPHATE DIPOTASSIQUE	Régulateur de l'acidité, séquestrant, agent de rétention de l'eau
339	ORTHOPHOSPHATE DISODIQUE	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturant, stabilisant, agent de rétention de l'eau
342	ORTHOPHOSPHATE MONOAMMONIE	Régulateur de l'acidité, agent de rétention de l'eau, agent de traitement des farines
341	ORTHOPHOSPHATE MONOCALCIQUE	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines, affermissant, texturant, agent de levuration, antiagglomérant
340	ORTHOPHOSPHATE MONOPOTASSIQUE	Régulateur de l'acidité, séquestrant, agent de rétention de l'eau
339	ORTHOPHOSPHATE MONOSODIQUE	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturant, stabilisant, agent de rétention de l'eau
341	ORTHOPHOSPHATE TRICALCIQUE	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines, affermissant, texturant, agent de levuration, antiagglomérant
343	ORTHOPHOSPHATE TRIMAGNESIEN	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant
340	ORTHOPHOSPHATE TRIPOTASSIQUE	Régulateur de l'acidité, séquestrant, agent de rétention de l'eau
339	ORTHOPHOSPHATE TRISODIQUE	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturant, stabilisant, agent de rétention de l'eau
529	OXYDE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
172	OXYDE DE FER JAUNE	Colorant
172	OXYDE DE FER NOIR	Colorant
172	OXYDE DE FER ROUGE	Colorant
530	OXYDE DE MAGNESIUM	Antiagglomérant
918	OXYDES D'AZOTE	Agents de traitement des farines
948	Oxygène	Gaz de conditionnement
387	OXYSTEARINE	Antioxygène, séquestrant
304	PALMITATE D'ASCORBYLE	Antioxygène
1101	PAPAÏNE	Agent de traitement des farines, exaltateur d'arôme, stabilisant, attendrisseur
440	PECTINES	Epaississants, stabilisants, gélifiants
429	PEPTONES	Emulsifiant
929	PEROXYDE D'ACETONE	Agent de traitement des farines
928	PEROXYDE DE BENZOYLE	Agent de traitement des farines
930	PEROXYDE DE CALCIUM	Agent de traitement des farines
926	PEROXYDE DE CHLORE	Agent de traitement des farines
923	PERSULFATE D'AMMONIUM	Agent de traitement des farines

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
922	PERSULFATE DE POTASSIUM	Agent de traitement des farines
541	PHOSPHATE ACIDE DE SODIUM- ALUMINIUM	Régulateur de l'acidité, émulsifiant
541	PHOSPHATE BASIQUE DE SODIUM- ALUMINIUM	Régulateur de l'acidité, émulsifiant
101	5'-PHOSPHATE DE RIBOFLAVINE SODIQUE	Colorant
541	PHOSPHATE DE SODIUM- ALUMINIUM	Régulateur de l'acidité, émulsifiant
542	PHOSPHATE D'OS	Emulsifiant, antiagglomérant, agent de rétention de l'eau
342	PHOSPHATES D'AMMONIUM	Régulateurs de l'acidité, agents de rétention de l'eau, agents de traitement des farines
341	PHOSPHATES DE CALCIUM	Régulateurs de l'acidité, agents de traitement des farines, affermissants, texturants, agents de levuration, antiagglomérants
343	PHOSPHATES DE MAGNESIUM	Régulateurs de l'acidité, antiagglomérants
340	PHOSPHATES DE POTASSIUM	Régulateurs de l'acidité, séquestrants, agents de rétention de l'eau
339	PHOSPHATES DE SODIUM	Régulateurs de l'acidité, séquestrants, émulsifiants, texturants, stabilisants, agents de rétention de l'eau
235	PIMARICINE (NATAMYCINE)	Agent de conservation
1200	POLYDEXTROSES A ET N	Agents de lest, stabilisants, épaississants, humectants, texturants
900a	POLYDIMETHYLSILOXANE	Antimoussant, antiagglomérant, émulsifiant
1521	POLYETHYLENE-GLYCOL	Antimoussant
452	POLYPHOSPHATE D'AMMONIUM	Emulsifiant, stabilisant, séquestrant, texturant, agent de rétention de l'eau
452	POLYPHOSPHATE DE CALCIUM	Emulsifiant, stabilisant, séquestrant, texturant, agent de rétention de l'eau
452	POLYPHOSPHATE DE POTASSIUM	Emulsifiant, stabilisant, séquestrant, texturant, agent de rétention de l'eau
452	POLYPHOSPHATE DE SODIUM	Emulsifiant, stabilisant, séquestrant, texturant, agent de rétention de l'eau
452	POLYPHOSPHATE DE SODIUM-CALCIUM	Emulsifiant, stabilisant, séquestrant, texturant, agent de rétention de l'eau
1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	Raffermissant, stabilisant
1202	POLYVINYL POLYPYRROLIDONE INSOLUBLE	Stabilisant de la couleur, agent colloïdal, stabilisant
124	PONCEAU 4R	Colorant
125	PONCEAU SX	Colorant
944	PROPANE	Propulseur
282	PROPIONATE DE CALCIUM	Agent de conservation

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
283	PROPIONATE DE POTASSIUM	Agent de conservation
281	PROPIONATE DE SODIUM	Agent de conservation
1520	PROPYLENE-GLYCOL	Humectant, mouillant, dispersant
1101	PROTEASE	Agent de traitement des farines, exaltateur d'arôme, stabilisant, attendrisseur
1101	PROTEASES	Agents de traitement des farines, exaltateurs d'arôme, stabilisants, attendrisseurs
942	PROTOXYDE D'AZOTE	Propulseur
314	RESINE DE GAÏAC	Antioxygène
161f	RHODOXANTHINE	Colorant
101	RIBOFLAVINE	Colorant
634	5'-RIBONUCLEOTIDES CALCIQUES	Exaltateurs d'arôme
635	5'-RIBONUCLEOTIDES DISODIQUES	Exaltateurs d'arôme
103	ORCANETE	Colorant
129	ROUGE ALLURA AC	Colorant
128	ROUGE 2G	Colorant
121	ROUGE CITRUS 2	Colorant
162	ROUGE DE BETTERAVE	Colorant
161d	RUBIXANTHINE	Colorant
954	SACCHARINE (ET SELS DE NA, K ET CA)	Edulcorant
474	SACCHAROGLYCERIDES	Emulsifiants
470	SELS D'ACIDES GRAS (AYANT POUR BASE Al, Ca, Na, Mg, K ET NH ₄)	Emulsifiants, stabilisants,
442	SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	Emulsifiants antiagglomérants
1001	SELS ET ESTERS DE CHOLINE	Emulsifiants
500	SESQUICARBONATE DE SODIUM	Régulateur de l'acidité, agent de levuration, antiagglomérant
559	SILICATE D'ALUMINIUM	Antiagglomérant
552	SILICATE DE CALCIUM	Antiagglomérant
556	SILICATE DE CALCIUM-ALUMINIUM	Antiagglomérant
553	SILICATE DE MAGNESIUM	Antiagglomérant, poudre pour pulvérisation sèche
560	SILICATE DE POTASSIUM	Antiagglomérant
555	SILICATE DE POTASSIUM- ALUMINIUM	Antiagglomérant
550	SILICATE DE SODIUM	Antiagglomérant
557	SILICATE DE ZINC	Antiagglomérant
553	SILICATES DE MAGNESIUM	Antiagglomérants, poudres pour pulvérisation sèche
550	SILICATES DE SODIUM	Antiagglomérants
551	SILICE AMORPHE	Antiagglomérant
203	SORBATE DE CALCIUM	Agent de conservation
202	SORBATE DE POTASSIUM	Agent de conservation
201	SORBATE DE SODIUM	Agent de conservation

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
420	SORBITOL ET SIROP DE SORBITOL	Edulcorant, humectant, séquestrant, texturant, émulsifiant
305	STEARATE D'ASCORBYLE	Antioxygène
430	STEARATE DE POLYOXY-ETHYLENE (8)	Emulsifiant
431	STEARATE DE POLYOXY-ETHYLÈNE (40)	Emulsifiant
486	STEAROYL-FUMARATE DE CALCIUM	Emulsifiant
485	STEAROYL-FUMARATE DE SODIUM	Emulsifiant
482	STEAROYL-LACTYLATE DE CALCIUM	Emulsifiant, stabilisant
481	STEAROYL-LACTYLATE DE SODIUM	Emulsifiant, stabilisant
960	Stéviolside	Edulcorant
446	SUCCISTEARINE	Emulsifiant
955	SUCRALOSE (TRICHLORO-GALACTOSACCHAROSE)	Edulcorant
519	SULFATE CUPRIQUE	Fixateur de la couleur, agent de conservation
520	SULFATE D'ALUMINIUM	Raffermissant
523	SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	Stabilisant, raffermissant
522	SULFATE D'ALUMINIUM-POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, stabilisant
521	SULFATE D'ALUMINIUM-SODIUM	Raffermissant
517	SULFATE D'AMMONIUM	Agent de traitement des farines, stabilisant
516	SULFATE DE CALCIUM	Agent de traitement des farines, séquestrant
518	SULFATE DE CALCIUM	Raffermissant
515	SULFATES DE MAGNESIUM	Régulateurs de l'acidité
514	SULFATES DE POTASSIUM	Régulateurs de l'acidité
227	SULFITE ACIDE DE CALCIUM	Agent de conservation, antioxygène
222	SULFITE ACIDE DE SODIUM	Agent de conservation, antioxygène
226	SULFITE DE CALCIUM	Agent de conservation, antioxygène
225	SULFITE DE POTASSIUM	Agent de conservation, antioxygène
221	SULFITE DE SODIUM	Agent de conservation, antioxygène
480	SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	Emulsifiant, mouillant
553	TALC	Antiagglomérant, poudre pour pulvérisation sèche
181	TANINS DE QUALITE ALIMENTAIRE	Colorants, émulsifiants, stabilisants
354	TARTRATE DE CALCIUM	Régulateur de l'acidité
1001	TARTRATE DE CHOLINE	Emulsifiant
337	TARTRATE DE POTASSIUM-SODIUM	Stabilisant, séquestrant
483	TARTRATE DE STEARYLE	Agent de traitement des farines
336	TARTRATE DIPOTASSIQUE	Stabilisant, séquestrant
335	TARTRATE DISODIQUE	Stabilisant, séquestrant
336	TARTRATE MONOPOTASSIQUE	Stabilisant, séquestrant
335	TARTRATE MONOSODIQUE	Stabilisant, séquestrant

N°	NOM DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE	FONCTION(S) TECHNOLOGIQUE(S)
336	TARTRATES DE POTASSIUM	Stabilisants, séquestrants
335	TARTRATES DE SODIUM	Stabilisants, séquestrants
102	TARTRAZINE	Colorant
957	THAUMATINE	Edulcorant, exaltateur d'arôme
233	THIABENDAZOLE	Agent de conservation
389	THIODIPROPIONATE DE DILAURYLE	Antioxygène
390	THIODIPROPIONATE DE DISTEARYLE	Antioxygène
539	THIOSULFATE DE SODIUM	Antioxygène, séquestrant
1518	TRIACETINE	Humectant
496	TRIOLEATE DE SORBITANE	Stabilisant, émulsifiant
451	TRIPHOSPHATE PENTAPOTASSIQUE texturants	Séquestrants, régulateurs de l'acidité,
451	TRIPHOSPHATE PENTASODIQUE texturants	Séquestrants, régulateurs de l'acidité,
451	TRIPHOSPHATES texturants	Séquestrants, régulateurs de l'acidité,
553	TRISILICATE DE MAGNESIUM	Antiagglomérant, poudre pour pulvérisation sèche
436	TRISTEARATE DE POLYOXY- ETHYLÈNE (20) SORBITANE	Emulsifiant, dispersant
492	TRISTEARATE DE SORBITANE	Emulsifiant
927b	UREE (CARBAMIDE)	Texturisant
905b	VASELINE (PETROLATUM)	Agent de glaçage, agent de glisse, agent de conditionnement hermétique
142	VERT S	Colorant
143	VERT SOLIDE FCF	Colorant
161e	VIOLOXANTHINE	Colorant
967	XYLITOL	Edulcorant, humectant, stabilisant, émulsifiant, épaississant

LISTE SUPPLEMENTAIRE - AMIDONS MODIFIES

NOTE EXPLICATIVE

La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) précise que les amidons modifiés peuvent être déclarés en tant que tels dans la liste des ingrédients. Toutefois, comme certains pays exigent actuellement l'identification spécifique des amidons modifiés, la liste ci-après est destinée à servir de guide pour faciliter l'uniformisation des numéros. Lorsque ces amidons sont expressément cités dans la liste des ingrédients, il conviendrait de les inclure dans la catégorie pertinente, à savoir celle des épaississants.

1420	ACETATE D'AMIDON ESTERIFIE AVEC DE L'ANHYDRIDE ACETIQUE	Stabilisant, épaississant
1421	ACETATE D'AMIDON ESTERIFIE AVEC DE L'ACETATE DE VINYLE	Stabilisant, épaississant
1422	ADIPATE DE DIAMIDON ACETYLE	Stabilisant, épaississant, liant
1403	AMIDON BLANCHI	Stabilisant, épaississant, liant
1440	AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	Emulsifiant, épaississant, liant
1404	AMIDON OXYDE	Emulsifiant, épaississant, liant
1401	AMIDON TRAITE AUX ACIDES	Stabilisant, épaississant, liant
1402	AMIDON TRAITE AUX ALCALIS	Stabilisant, épaississant, liant
1405	AMIDONS TRAITES AUX ENZYMES	Epaississants
1400	DEXTRINES, AMIDON TORREFIE BLANC ET JAUNE	Stabilisants, épaississants, liants
1411	GLYCEROL DE DIAMIDON	Stabilisant, épaississant
1423	GLYCEROL DE DIAMIDON ACETYLE	Stabilisant, épaississant
1443	GLYCEROL DE DIAMIDON HYDROXYPROPILIQUE	Stabilisant, épaississant
1414	PHOSPHATE DE DIAMIDON ACETYLE	Emulsifiant, épaississant
1412	PHOSPHATE DE DIAMIDON ESTERIFIE AVEC DU TRIMETAPHOSPHATE DE SODIUM; ESTERIFIE AVEC DE L'OXYCHLORURE DE PHOSPHORE	Stabilisant, épaississant, liant
1442	PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY- PROPYLIQUE	Stabilisant, épaississant
1413	PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	Stabilisant, épaississant, liant
1410	PHOSPHATE DE MONOAMIDON	Stabilisant, épaississant, liant
1450	SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant