

Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Aflatoxine B1	Absente
Mycotoxines:	
T2	} Absentes
Ochratoxine	
Zéaralénone	
Microbiologie:	
Moisissures	Pas plus de 100/g
Levures	Pas plus de 100/g
Salmonelles	Absente dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absente dans 5 g

(*) Benzène, pas plus de 0,05% en volume.»

Règlement grand-ducal du 19 avril 2002 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau ;

Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels ;

Vu la directive 2001/52/CE de la Commission du 3 juillet 2001 modifiant la directive 95/31/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires ;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce ;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers ;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence ;

Sur le rapport de Notre ministre de la Santé et de la Sécurité Sociale et après délibération du Gouvernement en conseil ;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. A l'annexe II du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires, le texte relatif au E 421 – MANNITOL et E 950 – Acésulfame K est remplacé par le texte figurant à l'annexe du présent règlement.

Art. 2. Notre ministre de la Santé est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial avec son annexe.

*Le Ministre de la Santé
et de la Sécurité Sociale,
Carlo Wagner*

Palais de Luxembourg, le 19 avril 2002.
Henri

ANNEXE

«E 950 ACÉSULFAME K

Synonymes

Acésulfame de potassium, sel de potassium de 3,4-dihydro-6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4-one, 2,2-dioxyde

Définition

Dénomination chimique

2,2-dioxyde de 6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one, sel de potassium

Einecs

259-715-3

Formule chimique

C₄H₄KNO₄S

Masse moléculaire

210,24

Composition

Pas moins de 99% de C₄H₄KNO₄S sur la base de la forme anhydre

Description

Poudre cristalline blanche inodore. Pouvoir sucrant environ 200 fois supérieur à celui du sucrose

Identification

A. Solubilité

Très soluble dans l'eau, très peu soluble dans l'éthanol

B. Absorption UV

Au maximum 227 ± 2 nm pour une solution de 10 mg dans 1 000 ml d'eau

C. Essai positif pour le potassium	Essai réussi (essai subi par le résidu obtenu en provoquant l'inflammation de 2 g de l'échantillon)
D. Essai de précipitation	Ajouter quelques gouttes d'une solution à 10% de cobaltinitrite de sodium à une solution à 0,2 g de l'échantillon dans 2 ml d'acide acétique et 2 ml d'eau. Il se produit un précipité jaune
Pureté	
Perte lors du séchage	Pas plus de 1% (105°C, 2 heures)
Impuretés organiques	Essai réussi pour 20 mg/kg de composants actifs aux UV
Fluorure	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
E 421 MANNITOL	
1. Mannitol	
Synonymes	D-mannitol
Définition	Fabriqué par hydrogénation catalytique de solutions d'hydrate de carbone contenant du glucose et/ou du fructose
Dénomination chimique	D-mannitol
Einecs	200-711-8
Formule chimique	$C_4H_{14}O_6$
Masse moléculaire	182,2
Composition	Pas moins de 96,0% de D-mannitol et pas plus de 102% sur la base de la matière sèche
Description	Poudre cristalline blanche inodore
Identification	
A. Solubilité	Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther
B. Intervalle de fusion	Entre 164 et 169°C
C. Chromatographie en couches minces	Test positif
D. Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]^{20}_D$: + 23° à + 25° (solution boratée)
E. pH	Entre 5 et 8 Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10% en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH
Pureté	
Perte lors du séchage	Pas plus de 0,3% (105°C, 4 heures)
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3% (exprimés en glucose)
Sucres totaux	Pas plus de 1% (exprimés en glucose)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1%
Chlorures	Pas plus de 70 mg/kg
Sulfate	Pas plus de 100 mg/kg
Nickel	Pas plus de 2mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
2. Mannitol fabriqué par fermentation	
Synonymes	D-mannitol
Définition	Fabriqué par fermentation discontinue dans des conditions aérobies au moyen d'une souche conventionnelle de la levure <i>Zygosaccharomyces rouxii</i>
Dénomination chimique	D-mannitol
Einecs	200-711-8
Formule chimique	$C_6H_{14}O_6$
Poids moléculaire	182,2
Composition	Pas moins de 99% sur la base de la matière sèche
Description	Poudre cristalline blanche inodore
Identification	
A. Solubilité	Soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther
B. Intervalle de fusion	Entre 164 et 169°C
C. Chromatographie en couches minces	Test positif
D. Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]^{20}_D$: + 23° à + 25° (solution boratée)

E. pH	Entre 5 et 8
	Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10% en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH
Pureté	
Arabitol	Pas plus de 0,3%
Perte au séchage	Pas plus de 0,3% (105°C, 4 heures)
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3% (exprimés en glucose)
Sucres totaux	Pas plus de 1% (exprimés en glucose)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1%
Chlorures	Pas plus de 70 mg/kg
Sulfate	Pas plus de 100 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Bactéries mésophiles aérobies	Pas plus de 10 ³ /g
Coliformes	Absents dans 10 g
<i>Salmonella</i>	Absents dans 10 g
<i>E. coli</i>	Absents dans 10 g
<i>Staphylocoques dorés</i>	Absents dans 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Absents dans 10 g
Moisissures	Pas plus de 100/g
Levures	Pas plus de 100/g»