

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

817.022.31

du 23 novembre 2005 (Etat le 27 décembre 2005)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 15 et 80, al. 9, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)¹,

arrête:

Art. 1 Principe

¹ Seuls peuvent être utilisés comme additifs:

- a. les substances répertoriées à l'annexe 1;
- b. les arômes au sens de l'art. 2, al. 1, let. q, ODAIous et de l'annexe 3, ch. 24, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires².

² Les substances répertoriées à l'annexe 2 sont admises sans aucune restriction dans toutes les denrées alimentaires.

³ Les substances répertoriées à l'annexe 3 sont admises:

- a. exclusivement dans les denrées alimentaires répertoriées dans la liste d'application (annexe 7), et
- b. de manière générale, conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou compte tenu des éventuelles restrictions indiquées dans la liste d'application.

⁴ Les substances répertoriées à l'annexe 4 sont admises:

- a. exclusivement dans les poudres et comprimés alimentaires répertoriés dans la liste d'application (annexe 7), et
- b. de manière générale, conformément aux BPF ou compte tenu des éventuelles restrictions indiquées dans la liste d'application.

⁵ L'annexe 7 (liste d'application) règle l'emploi de tous les additifs dans les denrées alimentaires, à l'exception des additifs répertoriés à l'annexe 2, et définit les exceptions aux dispositions des annexes 3 et 4.

RO 2005 6191

¹ RS 817.02

² RS 817.022.21

⁶ Ne sont pas considérés comme additifs:

- a. les substances utilisées pour la production d'eau potable;
- b. les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide»);
- c. les gommes bases pour gommes à mâcher;
- d. la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
- e. le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
- f. les acides aminés et leurs sels (à l'exclusion de l'acide glutaminique, la glycine, la cystéine, la cystine et leurs sels) qui ne répondent pas à la définition fonctionnelle des additifs;
- g. les caséinates et la caséine;
- h. l'inuline;
- i. les enzymes, à l'exception de celles qui sont mentionnées dans les annexes.

Art. 2 Additifs admis provisoirement

¹ L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) peut, sur demande motivée, autoriser d'autres additifs et en fixer la dose maximale dans les denrées alimentaires concernées, dans l'attente de la modification correspondante des annexes de la présente ordonnance. Il octroie les autorisations pour une durée limitée et les publie régulièrement dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur Internet.

² L'autorisation est délivrée pour autant:

- a. que le besoin technologique ou organoleptique revendiqué s'avère suffisant et que l'objectif recherché ne puisse être atteint par d'autres méthodes économiquement et techniquement utilisables;
- b. que la dose proposée ne présente aucun danger pour la santé;
- c. qu'un dossier analytique soit présenté;
- d. que l'emploi de l'additif ne puisse induire le consommateur en erreur.

Art. 3 Additifs transférés et conditions du transfert

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

² Le transfert est admis aux conditions suivantes (principe du «carry-over»):

- a. que l'additif soit admis dans l'ingrédient utilisé;
- b. que sa teneur dans le produit fini ne dépasse pas la dose maximale admise pour l'ingrédient entrant dans la composition du produit fini.

³ L'al. 2 ne s'applique pas aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

Art. 4 Préparations d'additifs

¹ Les additifs peuvent être utilisés sous forme de préparations, c'est-à-dire en combinaison avec des supports ou des solvants porteurs.

² Les supports et les solvants porteurs sont des substances:

- a. qui sont utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier de toute autre manière l'état physique d'un additif alimentaire afin d'en faciliter le manie-ment, l'application ou l'utilisation;
- b. qui ne modifient pas la fonction technologique de l'additif considéré;
- c. qui n'ont pas d'effet d'ordre technologique ni organoleptique dans le produit fini, et
- d. qui ne modifient pas la composition fondamentale du produit fini.

³ Les préparations d'additifs ne peuvent contenir que les supports et les solvants porteurs cités à l'annexe 5, compte tenu des conditions qui y sont précisées. Font exception les préparations d'édulcorants et les poudres à lever.

⁴ Les arômes peuvent contenir en outre les antioxydants et les agents conservateurs répertoriés à l'annexe 6. Les dispositions de l'al. 2, let. b à d, sont applicables par analogie.

⁵ Outre les additifs cités à l'annexe 5, les préparations d'édulcorants remises sous forme de poudre ou de comprimés (édulcorants de table) peuvent contenir des agents de charge (p. ex. dextrines); sous forme de comprimés, elles peuvent de surcroît contenir du lactose. Les préparations mises sur le marché sous forme de solutions aqueuses peuvent être additionnées de sorbates (E 200 à 203), de benzoates (E 210 à 213) ou de p-hydroxybenzoates (E 214 à 219) jusqu'à concurrence de 1 g/l à titre d'agents conservateurs.

⁶ Les poudres à lever peuvent contenir de la farine et de l'amidon en poudre à titre de supports. La dose de poudre à lever requise pour 1 kg de farine doit dégager au moins 1500 cm³ d'acide carbonique actif. Son excédent en hydrogénocarbonate de sodium ne peut toutefois dépasser 3 g. 100 g de poudre à lever doivent dégager au moins 4500 cm³ d'acide carbonique actif.

Art. 5 Critères de pureté

¹ Les additifs ne doivent pas présenter une teneur en composés organiques ou inorganiques, en particulier en métaux lourds, entraînant un risque pour la santé.

² L'OFSP définit les normes techniques à respecter pour satisfaire aux critères de pureté au sens de l'al. 1. Il publie le titre de ces normes dans la Feuille fédérale, avec mention d'une référence ou de l'organisme éditeur.

Art. 6 Modification des annexes

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

Art. 7 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 27 mars 2002 sur les additifs³ est abrogée.

Art. 8 Dispositions transitoires

En dérogation à l'art. 80, al. 7, ODAIOUs, les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2006. Les denrées alimentaires conformes à l'ancien droit peuvent encore être remises au consommateur jusqu'à l'échéance de la date de durée de conservation.

Art. 9 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

³ [RO 2002 1201, 2004 1843 3039, 2005 1065]

Annexe 1
(art. 1, al. 1)

Liste des additifs admis

a. Colorants^a

E 100	Curcumine
E 101	Riboflavine, riboflavine-5'-phosphate
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	Sunset Yellow FCF, jaune orangé S
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 123 ^b	Amarante
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 127 ^b	Erythrosine
E 128 ^b	Rouge 2G
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines
E 141	Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines
E 142	Vert S
E 150a	Caramel ordinaire
E 150b	Caramel de sulfite caustique
E 150c	Caramel ammoniacal
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium
E 151	Noir brillant BN, noir PN
E 153	Charbon végétal médicinal
E 154 ^b	Brun FK
E 155	Brun HT
E 160a	Carotènes mélangés, β -carotène
E 160b ^b	Extraits d'Annatto, bixine, norbixine
E 160c	Extrait de paprika, capsanthéine, capsorubine
E 160d	Lycopène
E 160e	β -apo-8'-caroténal (C 30)
E 160f	Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C 30)
E 161b	Lutéine
E 161g ^b	Canthaxanthine
E 162	Rouge de betterave, bétanine
E 163	Anthocyanes
E 170 ^c	Carbonate de calcium
E 171	Dioxyde de titane
E 172	Oxydes et hydroxydes de fer

E 173 ^b	Aluminium
E 174	Argent
E 175	Or
E 180 ^b	Litholrubine BK

- a Sont également admises les laques aluminiques résultant du processus de solidification des colorants au moyen d'hydroxyde d'aluminium en milieu aqueux.
- b Ne peuvent être remis directement au consommateur.
- c Admis également à d'autres fins que la coloration.

b. Conservateurs et antioxydants^d

E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 203	Sorbate de calcium
E 210	Acide benzoïque
E 211	Benzoate de sodium
E 212	Benzoate de potassium
E 213	Benzoate de calcium
E 214	p-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Ethyl p-hydroxybenzoate de sodium
E 216	p-hydroxybenzoate de propyle
E 217	Propyl p-hydroxybenzoate de sodium
E 218	p-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Méthyl p-hydroxybenzoate de sodium
E 220	Anhydride sulfureux (dioxyde de soufre)
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium
E 234	Nisine
E 235	Natamycine
E 236	Acide formique
E 237	Formiate de sodium
E 238	Formiate de calcium
E 239	Hexaméthylènetétramine
E 242	Dicarbonate de diméthyle
E 249 ^e	Nitrite de potassium
E 250 ^e	Nitrite de sodium
E 251	Nitrate de sodium
E 252	Nitrate de potassium
E 280	Acide propionique
E 281	Propionate de sodium
E 282	Propionate de calcium
E 283	Propionate de potassium
E 284	Acide borique

E 285	Tétraborate de sodium (borax)
E 310	Gallate de propyle
E 311	Gallate d'octyle
E 312	Gallate de dodécyle
E 315	Acide érythorbique
E 316	Erythorbate de sodium
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytoluène (BHT)
E 1105	Lysozyme
—	Ethanol

^d Exceptés les antioxydants admis de manière générale selon l'annexe 3.

^e Ne peuvent être utilisés que sous forme de sel nitrité pour la rubéfaction (à savoir le mélange homogène de sel comestible et de nitrite de potassium ou de nitrite de sodium à raison de 0,6 % masse max.).

c. Edulcorants

1. Edulcorants non calorigènes

E 950 ^f	Acésulfame-K
E 951 ^f	Aspartame
E 952	Acide cyclamique et ses sels de sodium ou de calcium (cyclamate)
E 954	Saccharine et ses sels de sodium, de potassium et de calcium
E 955	Sucralose
E 957 ^f	Thaumatococine
E 959 ^f	Dihydrochalcone de néohesperidine
E 962	Sel d'aspartame-acésulfame

2. Edulcorants calorigènes (succédanés du sucre, polyols)

E 420 ^f	Sorbitol, sirop de sorbitol
E 421	Mannitol
E 953 ^f	Isomaltol
E 965 ^f	Maltitol, sirop de maltitol
E 966 ^f	Lactitol
E 967 ^f	Xylitol

^f Peuvent également être admis à d'autres fins que l'édulcoration.

d. Autres additifs

E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium (acétate de sodium, diacétate de sodium)
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 290	Anhydride carbonique (dioxyde de carbone)
E 296	Acide malique
E 297	Acide fumarique
E 300	Acide ascorbique

E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique (palmitate d'ascorbyle, stéarate d'ascorbyle)
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium (monosodique, disodique, trisodique)
E 332	Citrates de potassium (monopotassique, tripotassique)
E 333	Citrates de calcium (monocalcique, dicalcique, tricalcique)
E 334	Acide tartrique (L(+)-)
E 335	Tartrates de sodium (monosodique, disodique)
E 336	Tartrates de potassium (monopotassique, dipotassique)
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 338	Acide orthophosphorique
E 339	Orthophosphates de sodium (monosodique, disodique, trisodique)
E 340	Orthophosphates de potassium (monopotassique, dipotassique, tripotassique)
E 341	Orthophosphates de calcium (monocalcique, dicalcique, tricalcique)
E 343	Phosphates de magnésium (monomagnésique, dimagnésique)
E 350	Malates de sodium (malate de sodium, malate acide de sodium)
E 351	Malate de potassium
E 352	Malates de calcium (malate de calcium, malate acide de calcium)
E 353	Acide métatartrique
E 354	Tartrate de calcium
E 355	Acide adipique
E 356	Adipate de sodium
E 357	Adipate de potassium
E 363	Acide succinique
E 380	Citrate de triammonium
E 385	Ethylènediaminetétracétate de calcium disodium (EDTA de calcium disodium)
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 405	Alginate de propane-1,2-diol
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 407a	Algues Eucheuma transformées

E 410	Farine de graines de caroube
E 412	Farine de graines de guar
E 413	Gomme tragacanthé
E 414	Gomme arabique
E 415	Gomme xanthane
E 416	Gomme Karaya
E 417	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 425	Konjac (gomme de konjac, glucomannane de konjac)
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20)
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 80)
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40)
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60)
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)
E 440	Pectine, pectine amidée
E 442	Phosphatides d'ammonium
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose
E 445	Esters glycériques de résine de bois
E 450	Diphosphates (disodique, trisodique, tétrasodique, dipotassique, térapotassique, dicalcique, dihydrogéné-diphosphate de calcium)
E 451	Triphosphates (pentasodique, pentapotassique)
E 452	Polyphosphates (sodique, potassique, calco-sodique, calcique)
E 459	Bêta-cyclodextrine
E 460	Cellulose (cellulose microcristalline, cellulose en poudre)
E 461	Méthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Ethylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose sodique, gomme cellulosique
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme cellulosique réticulée
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée par voie enzymatique, gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique
E 470a	Stéarates de sodium, de potassium et de calcium
E 470b	Stéarates de magnésium
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 473	Sucroesters d'acides gras

E 474	Sucroglycérides
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras
E 476	Polyricinolates de polyglycérol
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras
E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras
E 481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium
E 482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium
E 483	Tartrate de stéaryle
E 491	Monostéarate de sorbitane
E 492	Tristéarate de sorbitane
E 493	Monolaurate de sorbitane
E 494	Monooléate de sorbitane
E 495	Monopalmitate de sorbitane
E 500	Carbonates de sodium (carbonate de sodium, carbonate acide de sodium, sesquicarbonate de sodium)
E 501	Carbonates de potassium (carbonate de potassium, carbonate acide de potassium)
E 503	Carbonates d'ammonium (carbonate d'ammonium, carbonate acide d'ammonium)
E 504	Carbonates de magnésium (carbonate de magnésium, carbonate acide de magnésium)
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorures de magnésium
E 512	Chlorures d'étain II
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium (sulfate de sodium, sulfate acide de sodium)
E 515	Sulfates de potassium (sulfate de potassium, sulfate acide de potassium)
E 516	Sulfate de calcium
E 520	Sulfates d'aluminium
E 521	Sulfates d'aluminium sodique
E 522	Sulfates d'aluminium potassique
E 523	Sulfates d'aluminium ammonique
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium
E 530	Oxyde de magnésium
E 535	Ferrocyanures de sodium
E 536	Ferrocyanures de potassium
E 538	Ferrocyanures de calcium
E 541	Phosphates d'aluminium sodique acide

E 551	Dioxyde de silicium
E 552	Silicates de calcium
E 553a	Silicate de magnésium, trisilicate de magnésium
E 553b	Talc
E 554	Silicate alumino-sodique
E 555	Silicate alumino-potassique
E 556	Silicate alumino-calcaïque
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 579	Gluconate ferreux
E 585	Lactate ferreux
E 620	Acide glutamique
E 621	Glutamate monosodique
E 622	Glutamate monopotassique
E 623	Diglutamate de calcium
E 624	Glutamate d'ammonium
E 625	Diglutamate de magnésium
E 626	Acide guanylique
E 627	Guanylate disodique
E 628	Guanylate dipotassique
E 629	Guanylate de calcium
E 630	Acide inosinique
E 631	Inosinate disodique
E 632	Inosinate dipotassique
E 633	Inosinate de calcium
E 634	5'-ribonucléotide calcique
E 635	5'-ribonucléotide disodique
E 640	Glycine et son sel de sodium
E 650	Acétate de zinc
E 900	Diméthylpolysiloxane
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune
E 902	Cire de candelilla
E 903	Cire de carnauba
E 904	Shellac
E 905	Cire microcristalline
E 907	Poly-1-décène hydrogéné
E 912	Esters de l'acide montanique
E 914	Cire de polyéthylène oxydée
E 920	L-cystéine
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Hélium

E 941	Azote
E 942	Protoxyde d'azote
E 948	Oxygène
E 949	Hydrogène
E 999	Extraits de quillaia
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidone
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate d'amidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
E 1451	Amidon oxydé acétylé
E 1505	Citrate de triéthyle
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)

Annexe 2
(art. 1, al. 2 et 5)

**Additifs admis sans restriction dans toutes
les denrées alimentaires**

E 290	Anhydride carbonique (dioxyde de carbone)
E 938	Argon
E 939	Hélium
E 941	Azote
E 942	Protoxyde d'azote
E 948	Oxygène
E 949	Hydrogène

Annexe 3
(art. 1, al. 3)

Additifs admis en vertu de l'art. 1, al. 3, dans les denrées alimentaires répertoriées dans la liste d'application (annexe 7)

a. Additifs admis selon les BPF

E 170 ^a	Carbonate de calcium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 296	Acide malique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium
E 332	Citrates de potassium
E 333	Citrates de calcium
E 334	Acide tartrique (L(+)-)
E 335	Tartrates de sodium
E 336	Tartrates de potassium
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 350	Malates de sodium
E 351	Malates de potassium
E 352	Malates de calcium
E 354	Tartrate de calcium
E 380	Citrate de triammonium
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 407a	Algues Eucheuma transformées

E 410	Farine de graines de caroube
E 412	Farine de graines de guar
E 413	Gomme tragacanthé
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique
E 415	Gomme xanthane
E 417	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 420 ^b	Sorbitol, sirop de sorbitol
E 421 ^b	Mannitol
E 422	Glycérol
E 440	Pectine, pectine amidée
E 460	Cellulose
E 461	Méthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Ethylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose sodique
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée par voie enzymatique
E 470a	Stéarates de sodium, de potassium et de calcium
E 470b	Stéarates de magnésium
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des monoglycérides et des diglycérides d'acides gras
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des monoglycérides et des diglycérides d'acides gras
E 500	Carbonates de sodium
E 501	Carbonates de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorures de magnésium
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium
E 515	Sulfates de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium

E 530	Oxyde de magnésium
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 640	Glycine et son sel de sodium (glycinate de sodium)
E 920 ^c	L-cystéine
E 953 ^b	Isomaltol
E 965 ^b	Maltitol, sirop de maltitol
E 966 ^b	Lactitol
E 967 ^b	Xylitol
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate d'amidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
E 1451	Amidon oxydé acétylé

^a Ne peut être employé comme colorant.

^b Ne peut être employé dans les boissons ni comme édulcorant.

^c Ne peut être employé que comme agent de traitement de la farine.

b. Additifs admis avec restrictions quantitatives

E 425	Konjac	max. 10 g/kg,
E 620	Acide glutamique	max. 10 g/kg, seuls ou mélangés ^d , exprimés en acide glutamique
E 621	Glutamate de sodium	
E 622	Glutamate de potassium	
E 623	Glutamate de calcium	
E 624	Glutamate d'ammonium	
E 625	Glutamate de magnésium	
E 626	Acide guanylique	max. 500 mg/kg, seuls ou mélangés ^d , exprimés en acide glutamique
E 627	Guanylate de sodium	
E 628	Guanylate de potassium	
E 629	Guanylate de calcium	
E 630	Acide inosinique	
E 631	Inosinate de sodium	
E 632	Inosinate de potassium	
E 633	Inosinate de calcium	
E 634	5'-ribonucléotide calcique	
E 635	5'-ribonucléotide disodique	

- ^d Si la denrée alimentaire nécessite encore une préparation, la quantité maximale se rapporte à la denrée alimentaire préparée selon les instructions du fabricant.

Annexe 4
(art. 1, al. 4)

Additifs admis en vertu de l’art. 1, al. 4, dans les poudres et comprimés alimentaires répertoriés dans la liste d’application (annexe 7)

E 338	Acide orthophosphorique	uniquement dans les poudres alimentaires: max. 10 g/kg; seuls ou mélangés, exprimés en P ₂ O ₅
E 339	Orthophosphates de sodium	
E 340	Orthophosphates de potassium	
E 341	Orthophosphates de calcium	
E 343	Phosphates de magnésium	
E 450	Diphosphates	
E 451	Triphosphates	uniquement dans les comprimés alimentaires: selon BPF
E 452	Polyphosphates	
E 459	Bêta-cyclodextrine	
E 551	Dioxyde de silicium	dans les poudres alimentaires: max. 10 g/kg; seuls ou mélangés dans les comprimés alimentaires: selon BPF
E 552	Silicate de calcium	
E 553a	Silicate de magnésium, trisilicate de magnésium	
E 553b	Talc	
E 554	Silicate alumino-sodique	
E 555	Silicate alumino-potassique	
E 556	Silicate alumino-calcique	
E 559	Silicate d’aluminium (kaolin)	

Annexe 5
(art. 4, al. 3 et 5)

Supports et solvants porteurs admis dans les additifs

Ne figurent pas dans cette liste:

- les substances réputées denrées alimentaires;
- les substances visées à l'art. 1, al. 6;
- les substances servant essentiellement d'acidifiant ou de correcteur d'acidité, telles que l'acide citrique et l'hydroxyde d'ammonium.

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi
–	Ethanol	
–	Acétate d'éthyle	] arômes
–	2-propanol (isopropanol)	
–	L-leucine	] préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de comprimés
–	Polyéthylèneglycol 6000	
E 170	Carbonates de calcium	] préparations d'édulcorants (édulcorants de table)
E 263	Acétate de calcium	
E 322	Lécithines	] arômes, colorants, antioxydants liposolubles, agents d'enrobage pour fruits
E 331	Citrates de sodium	
E 332	Citrates de potassium	] arômes: max. 40 g/kg (seuls ou total cumulé de E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 et 452)
E 338	Acide phosphorique	
E 339	Orthophosphates de sodium	] arômes: max. 40 g/kg (seuls ou total cumulé de E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 et 452)
E 341	Orthophosphates de calcium	
E 343	Orthophosphates de magnésium	] BPF, sauf dans les arômes en poudre: max. 1 g/kg d'arôme (y c. E 551)
E 400-404	Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	] arômes: max. 40 g/kg (seuls ou total cumulé de E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 et 452)
E 406	Agar-agar	
E 407	Carraghénanes	
E 410	Farine de graines de caroube	
E 412	Gomme guar	

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi
E 413	Gomme adragante, tragacanthé	
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique	
E 415	Gomme xanthane	
E 416	Gomme karaya	arômes: max. 50 g/kg
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 422	Glycérol	
E 425	Konjac	
E 432-436	Polysorbates (20, 40, 60, 65 et 80)	colorants, antioxydants liposolubles, agents d'enrobage pour fruits, anti-moussant, arômes (sauf arômes de fumée liquides et arômes d'oléorésines d'épices, max. 10 g/kg d'arômes; denrées contenant des arômes de fumée liquides et des arômes à base d'oléorésines d'épices: max. 1 g/kg de denrées)
E 440	Pectines	
E 442	Phosphatides d'ammonium	antioxydants
450-452	Di-, tri- et polyphosphates	arômes: max. 40 g/kg (seuls ou total cumulé de E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 et 452)
E 459	Bêta-cyclodextrine	arômes enrobés dans les thés aromatisés et les boissons instantanées en poudre aromatisées: jusqu'à max. 0,5 g/l de boisson prête à consommer; amuse-bouche aromatisés: jusqu'à max. 1 g/kg
E 460	Cellulose	
E 461	Méthylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	
E 465	Ethylméthylcellulose	
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose de sodium	
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	préparations d'édulcorants (édulcorants de table)
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée par voie enzymatique	
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	arômes, agents d'enrobage pour fruits, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	arômes, colorants, antioxydants liposolubles, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	arômes, colorants, antioxydants liposolubles, agents d'enrobage pour fruits, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de comprimés
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	arômes, colorants, antioxydants liposolubles
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	
E 472e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	
E 473	Sucroesters d'acides gras alimentaires	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras alimentaires	
E 491	Monostéarate de sorbitane	colorants, antimoussants, agents d'enrobage pour fruits
E 492	Tristéarate de sorbitane	
E 493	Monolaurate de sorbitane	
E 494	Monooléate de sorbitane	
E 495	Monopalmitate de sorbitane	
E 501	Carbonates de potassium	
E 504	Carbonates de magnésium	
E 508	Chlorure de potassium	
E 509	Chlorure de calcium	
E 511	Chlorure de magnésium	
E 514	Sulfates de sodium	
E 515	Sulfates de potassium	
E 516	Sulfate de calcium	
E 517	Sulfates d'ammonium	
E 551	Dioxyde de silicium	arômes jusqu'à max. 50 g/kg
E 551	Dioxyde de silicium	émulsifiants et colorants, jusqu'à max. 5 %, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 552	Silicate de calcium	
E 553a	Silicate de magnésium, trisilicate de magnésium	préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 553b	Talc	colorants jusqu'à max. 5 %, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 554	Silicate alumino-sodique	préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre E 555: dans E 171 et E 172, jusqu'à max. 90 %, rapporté au pigment
E 555	Silicate alumino-potassique	
E 556	Silicate alumino-calcique	
E 558	Bentonite	colorants jusqu'à max. 5 %

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)	colorants, jusqu'à max. 5 %, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 570	Acides gras	
E 577	Gluconate de potassium	agents d'enrobage pour fruits
E 640	Glycine et ses sels de sodium	
E 900	Diméthylpolysiloxane	agent d'enrobage pour fruits; arômes: jusqu'à max. 10 mg/kg
E 901	Cire d'abeilles	
E 953	Isomaltol	colorants
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone	préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de comprimés
E 1404	Amidon oxydé	
E 1410	Phosphate d'amidon	
E 1412	Phosphate de diamidon	
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	
E 1420	Amidon acétylé	
E 1422	Adipate de diamidon acétylé	
E 1440	Amidon hydroxypropylé	
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
E 1451	Amidon oxydé acétylé	
E 1505		
E 1518		
E 1505	Citrate de triéthyle	arômes (seuls ou total cumulé de E 1505, 1517, 1518 et 1520: jusqu'à max. 3 g/kg de denrée)
E 1517	Dacétate de glycéryle (diacétine)	
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)	
E 1519	Alcool benzylique	arômes pour boissons à base de vin et liqueurs (max. 0,1 g/l de boisson), articles de confiserie, chocolat et autres produits à base de cacao, articles de boulangerie fine (max. 0,25 g/kg de denrée)
E 1520	1,2-Propandiol (propylène glycol)	colorants, émulsifiants, antioxydants, enzymes, arômes (max. 1 g/l de boisson)

Annexe 6
(art. 4, al. 4)

Antioxydants et agents conservateurs admis dans les arômes

Numéro E	Désignation	Quantité maximale en g/kg d'arôme
E 200	Acide sorbique	1,5 ^a (seul ou en combinaison)
E 202	Sorbate de potassium	
E 203	Sorbate de calcium	
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: 1 (seuls ou mélangés) autres arômes: 0,1 (gallates, seuls ou en combinaison), 0,2 (BHA)
E 311	Gallate d'octyle	
E 312	Gallate de dodécyle	
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	

^a admis uniquement dans les arômes aqueux dont la teneur en alcool est inférieure à 12 % vol.

Annexe 7
(art. 1, al. 3 à 5)

Liste d'application

A. Explications et dispositions spéciales

1. Colonne «Additifs»
Les numéros des additifs énumérés correspondent aux numéros E. La dénomination spécifique des additifs répertoriés figure à l'annexe 1.
2. Colonne «Quantité maximale»
 - 2.1 Les quantités maximales représentent des valeurs de tolérance au sens de l'art. 10, al. 3, let. a, de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires⁴.
 - 2.2 Sauf indication contraire, la quantité maximale d'un additif admis s'entend par rapport au produit dans l'état dans lequel il est mis sur le marché.
 - 2.3 Si la denrée alimentaire nécessite encore une préparation, la quantité maximale se rapporte à la denrée alimentaire préparée selon les instructions du fabricant.
 - 2.4 La quantité maximale s'applique aussi bien aux additifs ajoutés directement qu'aux additifs de transfert, mais ne comprend pas les additifs présents naturellement dans les denrées alimentaires.
 - 2.5 Elle se rapporte en règle générale à l'additif ou aux additifs purs présents dans la denrée alimentaire considérée. Les exceptions doivent être mentionnées.
 - 2.6 Il faut en outre tenir compte des précisions suivantes:
 - a. lors de l'emploi combiné de plusieurs additifs de la même catégorie, pour laquelle une seule quantité maximale est indiquée, celle-ci s'applique à la somme des différents additifs employés, sauf indication contraire;
 - b. les quantités maximales admises se rapportent aux acides libres pour les acides organiques, à l'anhydride sulfureux (SO₂) pour l'acide sulfureux et les sulfites, au pentoxyde de phosphore (P₂O₅) pour l'acide phosphorique et les phosphates. Pour les sels admis, il faut tenir compte des quantités équivalentes;
 - c. l'indication «Bonnes pratiques de fabrication» (BPF) signifie qu'on peut doser l'additif considéré selon des formules de composition permettant d'obtenir des produits de qualité conforme aux usages de la branche. La dose utilisée ne doit pas dépasser la dose requise pour obtenir l'effet recherché. De surcroît, le consommateur ne doit pas être induit en erreur;

⁴ RS 817.0

- d. les additifs admis de manière générale selon l'annexe 2 ne figurent pas dans la liste d'application. Les additifs cités à l'annexe 3 ne figurent dans la liste d'application que s'ils sont interdits ou sujets à restriction.

B. Abréviations

Ca	=	calcium
prod.	=	produit
BPF	=	bonnes pratiques de fabrication
P	=	phosphore
MS	=	matière sèche
id. aux nat.	=	identiques aux naturels
natur.	=	naturels
artif.	=	artificiels
UHT	=	chauffé à ultra haute température

C. Liste des denrées alimentaires répertoriées dans la liste d'application

Chiffre	Denrée alimentaire
1	Lait
1.1	– Lait, toute teneur en matière grasse
2	Produits laitiers
2.1	– Fromage non affiné
2.2	– Fromage affiné
2.3	– Produits à base de fromage
2.4	– Crème
2.5	– Beurre (sauf beurre demi-gras et beurre trois-quarts gras), préparations à base de beurre, fractions de beurre
2.6	– Beurre exempt d'eau
2.7	– Matières grasses laitières à tartiner, beurre demi-gras et beurre trois-quarts gras
2.8	– Lait acidulé, soumis à un traitement par la chaleur après acidification
2.9	– Lait acidifié
2.10	– Babeurre
2.11	– Lait acidulé, lait acidifié, yogourt, kéfir et babeurre, avec ingrédients aromatisants, boissons à base de lait ou de produits laitiers
2.12	– Petit-lait, sérum de lait
2.13	– Sérac
2.14	– Lait concentré, toute teneur en matière grasse
2.15	– Lait en poudre, toute teneur en matière grasse

Chiffre	Denrée alimentaire
3	Lait provenant d'autres mammifères que la vache et produits laitiers dérivés
4	Viande, produits à base de viande transformés
4.1	– Viande
4.2	– Préparations de viande et produits à base de viande
4.3	– Gélatine et collagène
4.4	– Enrobages pour préparations de viande et produits à base de viande
4.5	– Boyaux comestibles
4.6	– Panures pour viande, préparations de viande, produits à base de viande et autres denrées alimentaires
5	Produits de la pêche
5.1	– Poissons non transformés, y compris poissons congelés ou surgelés
5.2	– Produits à base de poisson (sauf poissons salés ou séchés)
5.2.1	– Poissons salés ou séchés
5.3	– Crustacés et mollusques non transformés, y compris produits congelés ou surgelés
5.4	– Crustacés et mollusques transformés
5.5	– Caviar, œufs de poisson
6	Oeufs, ovoproduits
6.1	– Ovoproduits
7	Miel, gelée royale, pollen
7.1	– Miel, gelée royale, pollen
8	Huile comestible, graisses comestibles
8.1	– Huiles et graisses animales et végétales, sauf huile native
9	Margarine, minarine, matières grasses à tartiner
9.1	– Margarine, toute teneur en matière grasse, matières grasses à tartiner
10	Mayonnaise, sauce à salade
10.1	– Mayonnaise, mayonnaise à salade, sauce à salade
11	Extrait de viande, condiment, bouillon, bouillon de viande, consommé de viande, bouillon de poisson, gelée de viande, potage, sauce
11.1	– Condiment liquide, condiment en poudre, mélanges de condiments
11.2	– Bouillon de viande, consommé de viande, bouillon de poisson, bouillon, potage
11.3	– Gelée de viande
11.4	– Sauce, sauce de soja
12	Epices, sel comestible, moutarde
12.1	– Epices, préparations d'épices
12.2	– Sel comestible
12.3	– Moutarde

Chiffre	Denrée alimentaire
13	Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible
13.1	– Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible
14	Céréales, légumineuses, produits de mouture
14.1	– Orge perlée
14.2	– Farine
14.3	– Amidon
14.4	– Céréales pour le petit-déjeuner
14.5	– Céréales à cuisson rapide
14.6	– Polenta
15	Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie
15.1	– Pain, pains spéciaux
15.2	– Articles de boulangerie, de boulangerie fine, de biscuiterie et de biscotterie
15.3	– Amuse-bouches
15.4	– Pâte à gâteaux et pâte feuilletée
16	Pâtes alimentaires
16.1	– Pâtes alimentaires
17	Tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales
17.1	– Tofu, boissons à base de soja, tempeh
17.2	– Autres produits à base de protéines végétales
18	Pouding, crème
18.1	– Pouding, crème
19	Fruits, légumes
19.1	– Fruits
19.2	– Fruits et légumes, crus, plus ou moins prêts à cuire (pelés ou en morceaux)
19.3	– Préparations à base de fruits ou de légumes (sauf préparations spécifiées ci-dessous)
19.4	– Fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
19.5	– Fruits et légumes en conserve
19.6	– Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile
19.7	– Fruits secs
19.8	– Noix transformées
19.9	– Légumes secs
20	Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produits à tartiner
20.1	– Confitures, gelées, crème de marrons, marmelades et produits à tartiner à base de fruits
20.2	– Autres produits à tartiner

Chiffre	Denrée alimentaire
20.3	– Marmelade de boulangerie
20.4	– Confiture de lait
21	Champignons comestibles et levures
21.1	– Champignons comestibles
21.2	– Champignons séchés
21.3	– Produits à base de champignons (sauf produits cités ci-après)
21.4	– Champignons confits, cristallisés ou glacés
21.5	– Champignons en conserve
21.6	– Champignons conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile
21.7	– Levure
22	Sucres, produits à base de sucres, mélasse
22.1	– Sucres, produits à base de sucres
22.2	– Mélasse
23	Articles de pâtisserie et de confiserie
23.1	– Articles de pâtisserie et de confiserie, sauf gommes à mâcher
23.2	– Gommes à mâcher
24	Glace comestible
24.1	– Glace comestible
25	Cacao, chocolat, autres produits à base de cacao
25.1	– Cacao, chocolat et produits contenant du cacao ou du chocolat
25.2	– Produits pour la préparation de boissons à base de cacao
26	Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau minérale artificielle, eau gazeuse
26.1	– Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau gazeuse
26.2	– Eau minérale artificielle
27	Jus de fruits, nectar de fruits
27.1	– Jus de fruits
27.2	– Jus de fruits dilué
27.3	– Nectar de fruits
27.4	– Concentré de jus de fruits
28	Sirop de fruits, sirop aromatisé, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool
28.1	– Sirop de fruits, sirop aromatisé
28.2	– Nappages (sirop pour crêpes, glace comestible, boissons à base de lait, etc.) et produits similaires
28.3	– Boissons de table, limonades, eau de table, boissons de table à base de produits laitiers
29	Jus de légumes
29.1	– Jus de légumes
30	Boissons instantanées, boissons prêtes à consommer
30.1	– Boissons instantanées, boissons prêtes à consommer

Chiffre	Denrée alimentaire
31	Vermouth sans alcool, bitter sans alcool, cidre sans alcool, bière sans alcool
31.1	– Vermouth sans alcool, bitter sans alcool
31.2	– Cidre sans alcool
31.3	– Bière sans alcool
32	Café, succédanés du café
32.1	– Café, succédanés du café et leurs extraits
33	Thé, maté, plantes et fruits à infusion
33.1	– Thé, maté, plantes et fruits à infusion et leurs extraits
34	Vin, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons à base de vin
34.1	– Vin, vin mousseux, vin pétillant ou perlé, vin de liqueur, bourru, jus de raisin/jus de raisin en cours de fermentation pasteurisé
34.2	– Boissons à base de vin
35	Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vin de fruits, hydromel
35.1	– Cidre, cidre dilué, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vin de fruits
35.2	– Hydromel
36	Bière
36.1	– Bière
37	Boissons spiritueuses
37.1	– Boissons spiritueuses
38	Autres boissons alcoolisées
38.1	– Autres boissons alcoolisées
39	Aliments spéciaux
39.1	– Aliments spéciaux en général (sauf aliments cités ci-après)
39.2	– Succédané du sel comestible
39.3	– Aliments exempts de gluten
39.4	– Aliments à valeur énergétique réduite ou faible
39.5	– Aliments exempts de sucre et aliments non additionnés de sucre
39.6	– Aliments de substitution pour le contrôle du poids
39.7	– Préparations pour nourrissons et enfants en bas âge
39.7.1	– Préparations pour nourrissons et enfants en bas âge
39.7.2	– Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
39.8	– Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique ou nutritionnel accru
39.9	– Aliments contenant des extraits de malt
39.10	– Compléments alimentaires
39.11	– Boissons spéciales contenant de la caféine

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	234 Nisine	12,5 mg/kg	
	235 Natamycine	1 mg/dm ² de surface, absent à 5 mm de profondeur	pour le traitement en surface des fromages à pâte extra-dure, dure et mi-dure, interdit pour le traitement des surfaces de coupe
	239 Hexaméthylènetétramine	25 mg/kg, taux résiduel exprimé en formaldéhyde	dans le fromage Provolone
	251, 252 Nitrate de sodium, nitrate de potassium	50 mg/kg (teneur maximale à la remise au consommateur; exprimé en NaNO ₃)	dans le fromage à pâte extra-dure, dure ou mi-dure
	280–283 Acide propionique et propionates	BPF	pour le traitement en surface
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates	10 g/kg	dans le fromage à pâte extra-dure, dure ou mi-dure, râpé ou en tranches
	1105 Lysozyme	BPF	
	160a Carotènes	BPF	
	160c Extrait de paprika	BPF	dans les fromages affinés à pâte orange, jaune ou blanc cassé
	160b Annatto, bixine, norbixine	15 mg/kg	
	120 Cochenille	125 mg/kg	dans le fromage persillé à pâte rouge
	163 Anthocyanes	BPF	
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	dans la croûte comestible de fromage
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.3 Produits à base de fromage	160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 120 Cochenille 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	BPF	dans la croûte comestible de fromage
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
	170 Carbonate de calcium 504 Carbonates de magnésium 509 Chlorure de calcium 575 Glucono-delta-lactone		
	460 Cellulose		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		
2.3 Produits à base de fromage		BPF	dans le fromage râpé ou en tranches
		1 g/kg	à l'exclusion du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner
		2 g/kg	dans le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	234 Nisine	12,5 mg/kg	☐ dans le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 30 g/kg	☐ dans le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates	10 g/kg	☐ dans le fromage fondu, râpé ou en tranches
	160a Carotènes	BPF	☐ dans le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner
	160c Extrait de paprika	BPF	
	160b Annatto, bixine, norbixine	15 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine	BPF	à l'exclusion du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner
	104 Jaune de quinoléine		
	120 Cochenille		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)	100 mg/kg	dans les préparations de fromage fondu et de fromage fondu à tartiner

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.4 Crème	160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		à l'exclusion du fromage fondu, du fromage tartiner et de la fondue prête à l'emploi
	Arômes de fumée		
	Arômes de transformation		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras		
	474 Sucroglycérides	5 g/kg	à l'exclusion de la crème entière pasteurisée
2.5 Beurre (sauf beurre demi-gras et beurre trois-quarts gras), préparations à base de beurre, fractions de beurre	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis dans la crème entière pasteurisée:		
	401 Alginat de sodium		
	402 Alginat de potassium		
	407 Carraghénanes	BPF	dans la crème entière pasteurisée
	466 Carboxyméthylcellulose sodique		
	471 Mono- et diglycérides d'acides gras		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	2 g/kg	dans le beurre acidifié
	160a Carotènes	BPF	
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	dans les préparations à base de beurre
	Arômes id. aux naturels		
	Additifs selon annexe 3: interdits dans les fractions de beurre; seul est admis dans le beurre:		
	500 Carbonates de sodium	BPF	dans le beurre acidifié

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.6 Beurre exempt d'eau	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg* * rapporté à la matière grasse; la règle de la proportionnalité doit être appliquée 100 mg/kg* 10 mg/kg BPF BPF 10 mg/kg	pour la fabrication professionnelle de denrées subissant un traitement par la chaleur et dans les produits qui sont spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces
	321 BHT		
	900 Diméthylpolysiloxane		
	100 Curcumine		
	160a Carotènes		
	160b Annatto, bixine, norbixine		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
	270 Acide lactique		
	300 Acide ascorbique		
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique		
2.7 Matières grasses laitières à tartiner, beurre demi-gras et beurre trois-quarts gras	306–309 Tocophérols	BPF	dans les produits qui sont spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces
	322 Lécithines		
	330–333 Acide citrique et citrates		
	471 Mono- et diglycérides d'acides gras		
	472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		
	Sont admis les mêmes additifs que dans les matières grasses à tartiner		
2.8 Lait acidulé, soumis à un traitement par la chaleur après acidification	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/kg	
2.9 Lait acidifié	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.10 Babeurre	Additifs selon annexe 3 : admis uniquement en cas de stérilisation ou de fabrication par voie d'acidification		
2.11 Lait acidulé, lait acidifié, yogourt, kéfir et babeurre, avec ingrédients aromatisants, boissons à base de lait ou de produits laitiers	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	300 mg/kg	dans les produits qui n'ont pas été soumis à un traitement par la chaleur
	297 Acide fumarique	4 g/kg	dans les produits contenant des fruits ou à l'arôme de fruit
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	3 g/kg¹⁾ 2 g/kg²⁾	1)sauf dans les boissons 2)dans les boissons chocolatées ou maltées
	355–357 Acide adipinique et adipinates	1 g/kg	dans les produits contenant des fruits ou à l'arôme de fruit
	363 Acide succinique	6 g/kg	
	416 Gomme Karaya	6 g/kg	
	432–436 Polysorbates	3 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras		
	474 Sucroglycérides	5 g/kg	
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	2 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium		
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	5 g/kg	
	483 Tartrate de stéaryle	5 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	950 Acésulfame-K	5 mg/kg	
	951 Aspartame	5 mg/kg	
	957 Thaumatine	5 mg/kg	uniquement comme exhausteur de saveur

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/l	sauf dans les boissons chocolatées
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium	150 mg/kg	sauf dans les boissons chocolatées
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	104 Jaune de quinoléine		
	120 Cochenille		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	160d Lycopène	BPF	dans les boissons
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Ethylmaltol		
	Ethylvanilline		
		50 mg/l 100 mg/l	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.12 Petit-lait, sérum de lait			
2.13 Sérac	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	dans la croûte comestible de fromage
	101 Riboflavine	BPF	dans la croûte comestible de fromage
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a—d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane	BPF	dans la croûte comestible de fromage
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	104 Jaune de quinoléine		
	120 Cochenille		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)	BPF	dans la croûte comestible de fromage
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
	260 Acide acétique	BPF	
	270 Acide lactique		
	330 Acide citrique		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.14 Lait concentré, toute teneur en matière grasse	460 Cellulose (uniquement cellulose en poudre)	BPF	☐ uniquement dans le fromage en morceaux ou coupé
	575 Glucono-delta-lactone	BPF	
	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	☐ 1,5 g/kg	☐ teneur en matière sèche supérieure à 28 %
	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	☐ 1 g/kg	☐ teneur en matière sèche inférieure à 28 %
	Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis:		
	300 Acide ascorbique	BPF	
	301 Ascorbate de sodium		
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique		
	322 Lécithines		
	331 Citrates de sodium		
	332 Citrates de potassium		
	407 Carraghénanes		
2.15 Lait en poudre, toute teneur en matière grasse	500 Carbonates de sodium	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans les produits destinés aux distributeurs automatiques
	501 Carbonate de potassium		
	509 Chlorure de calcium		
	310–312 Gallates		
	320 BHA		
	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates		
	2,5 g/kg		
	Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis:		
	300 Acide ascorbique	BPF	
	301 Ascorbate de sodium		
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique		
	322 Lécithines		
331 Citrates de sodium	BPF		
332 Citrates de potassium			

Dernière alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	407 Carraghénanes 500 Carbonates de sodium 501 Carbonate de potassium 509 Chlorure de calcium		
3. Lait provenant d'autres mammifères que la vache et produits laitiers dérivés			
Les additifs admis sont les mêmes que dans le lait de vache et les produits laitiers dérivés du lait de vache.			
<i>Exceptions:</i>			
– aucun colorant n'est admis dans le beurre de lait de chèvre ni dans le beurre de lait de brebis.			
– les citrates de sodium (E 43 I) sont admis en sus dans le lait de brebis UHT (jusqu'à 4g/l).			
4. Viande et produits à base de viande transformés			
4.1 Viande	129 Rouge allura AC 133 Bleu brillant FCF 155 Brun HT Additifs selon annexe 3: interdits	BPF	pour le marquage et l'estampillage
4.2 Préparations de viande et produits à base de viande	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 214–219 Parahydroxybenzoates (PHB) 235 Natamycine 249, 250 Nitrite de potassium, nitrite de sodium	1 g/kg BPF 1 mg/dm ² de surface, absent à 5 mm de profondeur 150 mg/kg à la mise en œuvre (dose indicative); 50 mg/kg à la remise (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₂	dans les farces pour raviolis et produits similaires pour le traitement en surface des produits séchés pour le traitement en surface des saucisses rubéfiées et sèches dans les produits non cuits, rubéfiés et séchés

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	249, 250 Nitrite de potassium, nitrite de sodium	150 mg/kg à la mise en œuvre (dose indicative); 100 mg/kg à la remise (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₂	dans les autres produits rubéfiés, produits en conserve, foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	249, 250 Nitrite de potassium, nitrite de sodium	175 mg/kg à la remise (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₂	dans le lard rubéfié
	251, 252 Nitrate de potassium, nitrate de sodium	300 mg/kg à la mise en œuvre (dose indicative); 250 mg/kg à la remise (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₃	dans les produits rubéfiés et dans les produits en conserve
	251, 252, Nitrate de potassium, nitrate de sodium	50 mg/kg à la remise (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₃	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans la viande séchée
	315, 316 Acide érythorbique, érythorbate de sodium	500 mg/kg	dans les produits rubéfiés et les produits de conserve
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides	5 g/kg, rapporté à la matière grasse	dans les produits traités par la chaleur
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium 482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	4 g/kg	dans la viande hachée ou coupée en dés des produits en conserve

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	553b Talc	☐ BPF	☐ pour le traitement en surface des saucisses et saucissons
	959 Néohespéridine DC	5 mg/kg	comme exhausteur de saveur
	100 Curcumine	20 mg/kg	
	120 Cochenille	100 mg/kg	
	150a—d Caramels	BPF	dans les saucisses et saucissons, les pâtes et les pains de viande
	160a Carotènes	20 mg/kg	
	160e Extrait de paprika,	10 mg/kg	
	162 Rouge de betterave, bétanine	BPF	
	120 Cochenille	100 mg/kg	
	128 Rouge 2G	20 mg/kg	dans la viande hachée contenant au min. 4 % de produits végétaux ou de céréales
	129 Rouge allura AC	25 mg/kg	
	150a—d Caramels	BPF	
	120 Cochenille	200 mg/kg	chorizo, salchichon
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	250 mg/kg	
	Préparations aromatisantes*		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels*		
	Arômes de fumée		
	Arômes de transformation**		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis dans les préparations préemballées à base de viande hachée fraîche, dans le foie gras, le foie gras entier et les blocs de foie gras:	☐ BPF	* uniquement arômes d'épices ** dans les préparations à base de viande hachée et de soja
	300 Acide ascorbique		
	301 Ascorbate de sodium	BPF	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates		
	330–333 Acide citrique et citrates	BPF	dans les préparations préemballées de viande hachée fraîche

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
4.3 Gélatine et collagène	220–224, 226–228 dioxyde de soufre et sulfites	50 mg/kg	
4.4 Enrobages pour préparations de viande et produits à base de viande	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)	1 g/kg	dans les enrobages de gelée pour produits à base de viande cuite, rubefiée ou séchée et pour pâtes
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	4 g/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d’indigo 133 Bleu brillant FCF	500 mg/kg	

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
4.5 Boyaux comestibles	142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	20 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines 150a—d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
4.6 Panures pour viande, préparations de viande, produits à base de viande et autres denrées alimentaires	142 Vert S	2 g/kg 12 g/kg	
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine	10 mg/kg	
	200, 202, 203, Acide sorbique et sorbates		
	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates		
	900 Diméthylpolysiloxane		
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		

Dernée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
5. Produits de la pêche			
5.1 Poissons non transformés, y compris les poissons congelés ou surgelés	315, 316 Acide érythorbique, érythorbate de sodium	1,5 g/kg	☐ dans les poissons à peau rouge congelés ou surgelés
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 5 g/kg	☐ dans les filets de poisson non transformés, congelés ou surgelés
	420 Sorbitol	☐ BPF	☐ à des fins autres que l'émulsion dans les produits congelés ou surgelés
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 300–302 Acide ascorbique et ascorbates	BPF	
	330–333 Acide citrique et citrates	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	☐ 2 g/kg	☐ dans les produits en semi-conserve
5.2 Produits à base de poissons, sauf les poissons salés ou séchés	210–213 Acide benzoïque et benzoates	☐	☐ dans les harengs au vinaigre et les sprats
	251, 252 Nitrate de sodium, nitrate de potassium		
	315, 316 Acide érythorbique, érythorbate de sodium	☐ 200 mg/kg (dose résiduelle, y compris le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en NaNO ₂)	☐ dans les produits en conserve et en semi-conserve
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 1500 mg/kg	☐ dans les produits en conserve et en semi-conserve
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 5 g/kg	☐ dans les pâtes à base de poisson
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 1 g/kg	☐ dans les surimis

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	385 EDTA de calcium disodium	75 mg/kg	dans les conserves
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	dans les conserves, semi-
	951 Aspartame	300 mg/kg	conserves et marinades
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	aigres-douces
	955 Sucralose	120 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	30 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	200 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a—d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
		BPF	dans les pâtes à base de poisson et dans les surimis
		100 mg/kg*	* dans les pâtes à base de poisson
		500 mg/kg**	** dans les surimis

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
5.2.1 Poissons salés ou séchés	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine	BPF	
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes de fumée		
	Arômes de transformation	200 mg/kg	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	dans les poissons appartenant à la famille des gadidés dans le poisson fumé
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal	BPF	dans le poisson fumé
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine	100 mg/kg	dans le poisson fumé
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF	150 mg/kg*	dans les crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristeidae</i> : 1) moins de 80 unités 2) entre 80 et 120 unités 3) plus de 120 unités
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
5.3 Crustacés et mollusques non transformés, y compris les produits congelés ou surgelés	Arômes id. aux naturels	150 mg/kg* *dans les parties comestibles	
	Arômes de fumée		
	Arômes de transformation		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
		BPF	

Dernée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
5.4 Crustacés et mollusques, transformés	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 5 g/kg	☐ dans les produits congelés ou surgelés
	385 EDTA de calcium disodium	75 mg/kg	☐ dans les crustacés congelés et surgelés
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 300–302 Acide ascorbique et ascorbates 330–333 Acide citrique et citrates	☐ BPF	
	420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol	☐ BPF	☐ dans les produits congelés ou surgelés
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	☐ dans les queues d'écrevisses communes cuites et dans les mollusques préemballés marinés
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	☐ 2 g/kg	☐ dans les crustacés et mollusques cuits (y compris les conserves à l'huile, en saumure, marinées, etc.) sauf queues d'écrevisses cuites et mollusques préemballés marinés
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	☐ 6 g/kg	☐ dans le Crangon crangon cuit et le Crangon vulgaris cuit

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg, dans les parties comestibles	dans les crustacés et mollusques cuits (y compris les conserves à l'huile, en saumure, marinées, etc.)
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	dans les produits congelés ou surgelés et dans les pâtes
	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	1 g/kg	dans les conserves
	385 EDTA de calcium disodium	75 mg/kg	dans les conserves
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	
	951 Aspartame	300 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	dans les produits aigres-doux
	955 Sucralose	120 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	30 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	200 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles; chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160e Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
		BPF	dans les pâtes et les crustacés cuits

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
5.5 Caviar, oeufs de poisson	100 Curcumine	100 mg/kg* 250 mg/kg**	* dans les pâtes ** dans les crustacés cuits
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)	BPF	dans les demi-conserves
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes de fumée		
	Arômes de transformation		
	200, 202, 203, Acide sorbique et sorbates		
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	284, 285 Acide borique et borax		
	123 Amarante		
		2 g/kg	dans le caviar
		4 g/kg, en acide borique	dans les oeufs de poisson
		30 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle et chlorophylline 141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans les oeufs de poisson
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine	300 mg/kg	dans les oeufs de poisson

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
6. Oeufs, ovoproduits	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes de fumée		
	Arômes de transformation		
	Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis:		
	300–302, 302 Acide ascorbique et ascorbates	BPF	
	330–333, Acide citrique et citrates	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les produits déshydratés, concentrés, congelés ou surgelés
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	5 g/kg	dans les oeufs liquides (blancs, jaunes ou œufs entiers) ainsi que dans les oeufs cuits et décoquillés
6.1 Ovoproduits	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	10 g/kg	dans les oeufs liquides (blancs, jaunes ou œufs entiers)
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	1 g/kg	
	520–523 Sulfates d'aluminium	30 mg/kg, exprimé en aluminium	dans le blanc d'œuf
	1505 Citrate de triéthyle	BPF	dans le blanc d'œuf déshydraté et le blanc d'œuf pasteurisé

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
7. Miel, mélasse, gelée royale, pollen			
Additifs selon annexe 3: interdits, sauf sous forme de comprimés dans la gelée royale et le pollen			
7.1 Miel, gelée royale, pollen			
8. Huile comestible, graisses comestibles			
8.1 Huiles et graisses d'origine animale ou végétale, à l'exception des huiles natives	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg*	pour la fabrication industrielle de denrées traitées par la chaleur, dans les huiles et les graisses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olive) et dans l'huile de poisson, le saindoux et les graisses de bœuf, de volaille et de mouton
		* rapporté à la matière grasse; la règle de la proportionnalité doit être appliquée	
	321 BHT	100 mg/kg*	dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces, à l'exception de l'huile d'olive
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	
	100 Curcumine 160a Carotènes 160b Annatto, bixine, norbixine	BPF BPF 10 mg/kg	dans les graisses
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	dans les huiles et graisses aromatisées

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis:			
270 Acide lactique			
300 Acide ascorbique		☐ BPF	☐ dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces, à l'exception de l'huile d'olive
304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			
306-309 Tocophérols		BPF	
322 Lécithine		BPF	
330-333 Acide citrique et citrates		30 g/l	excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive
471 Mono- et diglycérides d'acides gras		10 g/l	
307 Alpha-tocophérol		200 mg/l	dans l'huile d'olive raffinée, y compris l'huile de grignons d'olive
472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		☐ BPF	☐ dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces, à l'exception de l'huile d'olive
9. Margarine, minarine, matières grasses à tartiner			
9.1 Margarine, toute teneur en matière grasse, minarine, matières grasses à tartiner	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	☐ dans les produits dont la teneur en matière grasse est de 60 % ou plus
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	☐ dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60 %
	338-341, 343, 450-452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 5 g/kg	☐ dans les matières grasses à tartiner

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	385 EDTA de calcium disodium	100 mg/kg	☐ dans les produits dont la teneur en matière grasse est au max. de 41 %
	405 Alginate de propane-1,2-diol	3 g/kg	
	432–436 Polysorbates	10 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras	☐ 10 g/kg	☐ dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson
	474 Sucroglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg	
	476 Polycinoléates de polyglycérol	4 g/kg	☐ dans les produits dont la teneur en matière grasse est au max. de 41 %
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10 g/kg	
	479b Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5 g/kg	☐ dans les produits spécifiquement destinés à la friture
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	☐ 10 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	491–495 Esters de sorbitane	10 g/kg	
	959 Néohespéridine DC	5 mg/kg	
	100 Curcumine	BPF	comme exhausteur de saveur
	160a Carotènes	BPF	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	
	Préparations aromatisantes	☐ BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
10. Mayonnaise, sauce à salade			
10.1 Mayonnaise, mayonnaise pour salade, sauce à salade	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	2 g/kg 1 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60%, si ces deux substances sont utilisées en mélange, la somme ne doit pas dépasser 2 g/kg
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg 0,5 g/kg	
	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans les sauces à salade
	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	385 EDTA de calcium disodium	75 mg/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	8 g/kg	
	416 Gomme Karaya	10 g/kg	
	432–436 Polysorbates	5 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras	10 g/kg	
	474 Sucroglycérides		
	476 Polycinoléates de polyglycérol	4 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	420 Sorbitol		
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
965 Maltitol	BPF		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	950 Acésulfame-K	350 mg/kg	
	951 Aspartame	350 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	955 Sucralose	450 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	50 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
		500 mg/kg	
			BPF

Dernière alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
11.1	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine	BPF	dans les sauces à salade
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes de fumée		
11.1	Arômes de transformation		
	310–312 Gallates		
	320 BHA		
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates		
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines	BPF	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
11.1	160c Extrait de paprika		30 g/kg
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		

11.1. Extrait de viande, condiment, bouillon, bouillon de viande, consommé de viande, bouillon de poisson, gelée de viande, potage, sauce

11.1.1 Condiments, condiment en poudre, mélange de condiments

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
11.2 Bouillon de viande, consommé de viande, bouillon de poisson, bouillon, potage	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes de transformation	BPF	
	En dérogation à l'annexe 3, les dispositions suivantes sont applicables:		
	620–625 Acide glutamique et glutamates		
	626–629 Acide guanilique et guanylates	500 mg/kg	dans les produits liquides, à l'exception des conserves
	630–633 Acide inosinique et inosates		
	634–635 Ribonucleotides		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans les produits déshydratés
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	310–312 Gallates		
	320 BHA	3 g/kg	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	dans les soupes
	363 Acide succinique	1 g/kg	
	432–436 Polysorbates	2 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras	10 mg/kg	
	474 Sucroglycérides		
	900 Diméthylpolysiloxane		
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a—d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
11.3 Gelée de viande	160c Extrait de paprika	50 mg/kg	dans les soupes
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
11.3 Gelée de viande	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes de transformation		
11.3 Gelée de viande	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
11.3 Gelée de viande		500 mg/kg	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
11.4 Sauce, sauce de soja	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les sauces émulsionnées dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60 %
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les sauces émulsionnées dont la teneur en matière grasse est d'au moins 60 %
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les sauces non émulsionnées
	210-213 Acide benzoïque et benzoates		
	310-312 Gallates	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
	320 BHA	5 g/kg	
	338-341, 343, 450-452 Acide phosphorique et phosphates	75 mg/kg	dans les sauces émulsionnées
	385 EDTA de calcium disodium	8 g/kg	dans les sauces émulsionnées
	405 Alginate de propane-1,2-diol	10 g/kg	dans les sauces émulsionnées
	416 Gomme Karaya	5 g/kg	dans les sauces émulsionnées
	432-436 Polysorbates		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	473 Sucroesters d'acides gras	10 g/kg	
	474 Sucroglycérides		
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	dans les sauces émulsionnées
	420 Sorbitol	BPF	
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol	350 mg/kg 350 mg/kg 160 mg/kg 450 mg/kg 50 mg/kg 350 mg/kg	
	950 Acésulfame-K		
	951 Aspartame		
	954 Saccharine et ses sels		
	955 Sucralose		
	959 Néohespéridine DC		
	962 Sel d'aspartame-acésulfame		
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels	BPF	à l'exception des sauces à base de tomates
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		

Dérivée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans les préparations d'épices
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	500 mg/kg	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels	BPF	
	Additifs selon annexe 3 : interdits dans les épices		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
12.2 Sel comestible	535, 536, 538 Ferrocyanures	20 mg/kg, exprimé en ferrocyanure de potassium anhydre	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation	BPF	dans le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers
	Additifs selon annexe 3 : interdits		
12.3 Moutarde	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	500 mg/kg	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	250 mg/kg	dans la moutarde de Dijon
	420 Sorbitol		
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	950 Acésulfame-K		
	951 Aspartame	350 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	350 mg/kg	
	955 Sucralose	320 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	140 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	50 mg/kg	
	101 Riboflavine	350 mg/kg	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	153 Charbon végétal	BPF	
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo	300 mg/kg	
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HI		
	160d Lycopène		
	160e β -apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
13. Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible			
13.1 Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible	220–224, 226–228 dioxyde de soufre et sulfites	170 mg/l	dans le vinaigre de fermentation sauf vinaigre de vin
	150a–d, Caramels	BPF	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	
14. Céréales, légumineuses, produits de mouture			
14.1 Orge perlée	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites Additifs selon annexe 3: interdits	30 mg/kg	dans la farine panifiable
14.2 Farine	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	20 g/kg	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates Additifs selon annexe 3: seul est admis: 920 L-Cystéine	2,5 g/kg	
14.3 Amidon	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	BPF 50 mg/kg	
14.4 Céréales pour le petit-déjeuner	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites Additifs selon annexe 3: interdits	30 mg/kg	sauf dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge dans le sagou
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium 482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	5 g/kg	

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
14.5 Céréales à cuisson rapide	120 Cochenille	200 mg/kg	dans les produits aromatisés aux fruits
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	150c Caramel ammoniacal	BPF BPF 25 mg/kg BPF	dans les produits extrudés, soufflés ou aromatisés aux fruits
	160a Carotènes		
	160b Annatto, bixin, norbixin		
	160c Extrait de paprika		
	101 Riboflavine	BPF	à l'exception des produits extrudés, soufflés ou aromatisés aux fruits
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes de transformation	4 g/kg	
	Arômes de fumée		
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	BPF	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	553b Talc		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
15.2 Articles de boulangerie, de boulangerie fine, de biscuiterie et de biscotterie	472a, d-f Esters des mono- et diglycérides d'acides gras		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les produits de boulangerie précuits, préemballés
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les produits de boulangerie fine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les biscuits secs
	280–283 Acide propionique et propionates	2 g/kg	dans les produits de boulangerie fine, préemballés, dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	310–312 Gallates		dans les mélanges prêts à l'emploi pour produits de boulangerie fine
	320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
	Ethanol	6 g/kg	
	297 Acide fumarique	2,5 g/kg*	
	355–357 Acide adipinique et adipinates	2 g/kg*	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	20 g/kg	
	405 Alginat de propane-1,2-diol	2 g/kg	
	405 Alginat de propane-1,2-diol	5 g/kg*	dans les produits de boulangerie fine
	416 Gomme Karaya	5 g/kg*	
	432–436 Polysorbates	3 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras	10 g/kg	* dans les fourrages et enrobages
	474 Sucroglycérides		** dans les nappages et enrobages
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	10 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	☐ 5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	☐ 10 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg**	
	491–495 Esters de sorbitane		
	483 Tartrate de stéaryle	4 g/kg	
	541 Phosphate d'aluminium sodique acide	☐ 1 g/kg, exprimé en aluminium	☐ dans les produits de boulangerie fine
	901 Cire d'abeilles	BPF	☐ comme agents d'enrobage sur les petites pièces de
	902 Cire de candelilla	BPF	☐ boulangerie fin recouvertes de chocolat
	903 Cire de carnauba	0,2 g/kg	
	904 Shellac	BPF	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	☐ dans les produits de boulangerie fine
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	☐ dans les enrobages et décorations
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a—d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine	200 mg/kg** * dose max. admise: 50 mg/kg 500 mg/kg***	** dans les produits de boulangerie fine *** dans les enrobages et décorations des produits de boulangerie fine
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S *		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine *		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A *		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT *		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	173 Aluminium	BPF	dans les enrobages et décorations des produits de boulangerie fine
	174 Argent		
	175 Or	BPF	
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes artificiels		
	Arômes de transformation		
	Arômes de fumée		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
15.3 Amuse-bouche	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg dont au max. 300 mg/kg PHB	dans les produits à base de céréales ou de pommes de terre
	214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les produits à base de céréales
	310–312 Gallates		
	320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates		
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg	dans les produits à base de céréales ou de pommes de terre
	416 Gomme Karaya		
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	901 Cire d'abeilles	BPF	comme agents d'enrobage
	902 Cire de candelilla		
	903 Cire de carnauba	0,2 g/kg BPF	
	904 Shellac		
	950 Acésulfame-K	350 mg/kg	dans les produits salés et secs, préemballés, aromatisés, à base d'amidon, de noix ou de noisettes
	951 Aspartame		
	954 Saccharine et ses sels	100 mg/kg	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon, extrudés et soufflés
	955 Sucralose	200 mg/kg	
	959 Néohesperidine DC	50 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	500 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon (à l'exclusion des produits extrudés et soufflés) ainsi que dans les produits salés à base de noix ou de noisettes
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines 150a—d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN	100 mg/kg 200 mg/kg*	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon * dans les produits extrudés et soufflés

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
15.4 Pâte à gâteaux et pâte feuilletée	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine	BPF	
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes de transformation		
	Arômes de fumée		
	Sont admis, en plus des additifs admis dans les produits finis à base de pâte:		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	0,6 g/kg	
	Ethanol	15 g/kg*	* dose résiduelle non décelable dans le produit fini
16. Pâtes alimentaires			
16.1 Pâtes	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	2 g/kg	dans les nouilles
	160a Carotènes	BPF	sauf dans les pâtes sèches et les pâtes fraîches
	Additifs selon annexe 3 : interdits dans les pâtes sèches. Seuls sont admis dans les pâtes fraîches les additifs énumérés ci-après. Tous les additifs sont admis dans les autres pâtes (p. ex. instantanées):		
	270 Acide lactique		
	300 Acide ascorbique		
	301 Ascorbate de sodium		

Démée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	322 Lécithines 330 Acide citrique 334 Acide tartrique 471 Mono- et diglycérides d'acides gras 575 Glucono-delta-lactone	BPF	dans les pâtes fraîches
17. Tofu, boissons à base de soja, tempêh et autres produits à base de protéines végétales			
17.1 Tofu, boissons à base de soja, tempêh	Additifs selon annexe 3: interdits dans le tofu et le tempêh		
17.2 Autres produits à base de protéines végétales	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 959 Néohespéridine DC	200 mg/l 5 mg/kg	uniquement comme exhausteur de saveur
	101 Riboflavine, riboflavine-5'-phosphate 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 120 Cochenille 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
18. Pouding, crème	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	234 Nisine	3 mg/kg	☐ dans les gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires
	297 Acide fumarique	4 g/kg	☐ dans les produits de type gelée, les produits contenant des fruits ou aromatisés aux fruits et les produits sous forme de poudre
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 3 g/kg	☐ dans les produits sous forme de poudre
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 7 g/kg	
18.1 Poudings, crèmes	355–357 Acide adipinique et adipinates	6 g/kg	☐ dans les produits de type gelée
	355–357 Acide adipinique et adipinates	1 g/kg	
	363 Acide succinique	6 g/kg	☐ dans les produits contenant des fruits ou aromatisés aux fruits et les produits sous forme de poudre
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg	
			☐ dans les fourrages, nappages et enrobages

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	416 Gomme Karaya	6 g/kg	
	432–436 Polysorbates	3 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras	] 5 g/kg	
	474 Sucroglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	2 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	] 5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	483 Tartrate de stéaryle	5 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	] uniquement comme exhausteur de saveur
	957 Thaumatine	5 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	
	101 Riboflavine	] BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S *		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	120 Cochenille	150 mg/kg * dose max. admise : 50 mg/kg	
	122 Azorubine, carmoisine *		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A *		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT *		
	160d Lycopène	BPF	
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Ethylmaltol		
	Ethylvanilline		
		200 mg/kg MS 400 mg/kg MS	
19. Fruits, légumes	445 Esters glycériques de résine de bois	50 mg/kg	pour le traitement en surface des agrumes
	473 Sucroesters d'acides gras	BPF	pour le traitement en surface
	474 Sucroglycérides	BPF	
	901 Cire d'abeilles	PBF	pour le traitement en surface des pommes, des ananas, des poires, des melons, des pêches et des agrumes
	902 Cire de candelilla	BPF	
	903 Cire de carnauba	0.2 g/kg	
	904 Shellac	BPF	
19.1 Fruits			

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
19.2 Fruits et légumes, crus, plus ou moins prêts à cuire (pelés ou en morceaux)	905 Cire microcristalline	☐ BPF	☐ pour le traitement en surface des avocats, des mangues, des melons et des papayes
	912 Ester de l'acide montanique	☐ BPF	☐ pour le traitement en surface des ananas, des avocats, des mangues, des melons, des papayes et des agrumes
	914 Cire de polyéthylène oxydée	☐	
	Additifs selon annexe 3 : interdits		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	800 mg/kg	dans la pulpe de raifort
19.3 Préparations à base de fruits ou de légumes (sauf préparations spécifiées ci-dessous)	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	300 mg/kg	☐ dans la pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	pour pommes de terre pelées
	Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis:		pour pommes de terre pelées
	296 Acide malique	☐ BPF	
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates		
	330–333 Acide citrique et citrates		
	440 Pectines		
	509 Chlorure de calcium		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	☐ dans la pâte de pommes de terre et les pommes de terre préfrites
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	☐ dans les sauces à base de fruits, les préparations de fruits ou de légumes (excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve)

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 0,5 g/kg	dans les préparations à base d'olives
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1,5 g/kg	dans les salades prêtes à consommer
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	800 mg/l	dans les extraits de fruits gélifiants, la pectine liquide destinés à la remise au consommateur
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	dans les pommes de terre transformées, la pâte de pommes de terre et les fourrages à base de fruits pour pâtisserie en croûtes
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les légumes blancs
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	dans les produits de pommes de terre transformés (y compris les produits congelés, surgelés, réfrigérés et séchés) ainsi que les pommes de terre préfrites, congelées ou surgelées
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	4 g/kg	dans les enrobages de produits végétaux
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg	
	950 Acésulfame-K	350 mg/kg	
	951 Aspartame	350 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	955 Sucralose	140 mg/kg	dans les salades prêtes à consommer

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
19.4 Fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés	959 Néohespéridine DC	50 mg/kg	dans les produits à base de pommes de terre
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/kg	
	101 Riboflavine	BPF	
	160a Carotènes		
	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis dans les compotes de fruits :		
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates	BPF	sauf compote de pommes
	330–333 Acide citrique et citrates		
	440 Pectines		
	509 Chlorure de calcium		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	2 g/kg	dans la mostarda di frutta
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	520–523 Sulfates d'aluminium	200 mg /kg, exprimé en aluminium	dans les cerises
	127 Erythrosine	200 mg/kg	
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160e Extrait de paprika		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
19.5 Fruits et légumes en conserve	162 Rouge de betterave, bétanine	200 mg/kg	
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène	BPF	
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		] dans les tranches de citron dans les pommes de terre, les bigarreaux, les fruits secs réhydratés et les litchis
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
		250 mg/kg	
		100 mg/kg	

Dernière alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	385 EDTA de calcium disodique	250 mg/kg	dans les légumineuses et les artichauts
	512 Chlorure d'étain	25 mg/kg, exprimé en Sn	dans les asperges blanches
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	
	951 Aspartame	300 mg/kg	dans les conserves aigres-douces
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	955 Sucralose	180 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	100 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	200 mg/kg	
	127 Erythrosine	200 mg/kg	dans les cerises pour cocktails
	127 Erythrosine	150 mg/kg	dans les bigarreaux au sirop et pour cocktail
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		dans les fruits rouges en conserve
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	120 Cochenille	200 mg/kg	dans les fruits rouges en conserve
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène	BPF	
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
	260–263, Acide acétique et acétates		
	270, 325–327 Acide lactique et lactates		
	296 Acide malique		
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates		
	330–333 Acide citrique et citrates		
19.6 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile	334–337 Acide tartrique et tartrates	1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 0,5 g/kg	dans les olives
	509 Chlorure de calcium		
	575 Glucono-delta-lactone		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les légumes (sauf olives)
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		

Dernière alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
19.7 Fruits secs	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	500 mg/kg	☐ dans les poivrons jaunes conservés dans la saumure
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	☐ à l'exception des olives
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 5 g/kg	☐ dans les produits à base de pommes de terre
	579 Gluconate de fer II	☐	☐ dans les olives noircies par oxydation
	585 Lactate de fer II	☐	☐
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	☐ dans les produits aigres-doux
	951 Aspartame	300 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	955 Sucralose	180 mg/kg	
	959 Néohesperidine DC	100 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	200 mg/kg	☐
	101 Riboflavine	☐	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines	☐	
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines	☐	
	150a–d Caramels	BPF	
	160a-Carotènes	☐	
	162 Rouge de betterave, bétanine	☐	
	163 Anthocyanes	☐	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	☐
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	2 g/kg	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	1 g/kg	☐ dans les abricots, les pêches, les raisins, les prunes et les figues
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	600 mg/kg	☐ dans les bananes ☐ dans les pommes et les poires

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
19.8 Noix, transformées	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	500 mg/kg	dans les autres fruits et les fruits à coque
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les noix de coco
	907 Poly-1-décène hydrogéné	2 g/kg	comme agent d'enrobage
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg dont au max. 300 mg/kg PHB	dans les fruits à coque enrobés
	214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les fruits à coque marinés
	310–312 Gallates	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
	320 BHA		
	416 Gomme Karaya	10 g/kg	
	901 Cire d'abeilles	BPF	
	902 Cire de candelilla	BPF	comme agents d'enrobage
	903 Cire de carnauba	0,2 g/kg	
	904 Shellac	BPF	
	950 Acésulfame-K	350 mg/kg	
	951 Aspartame	500 mg/kg	dans les produits salés, secs, aromatisés et préemballés
	954 Saccharine et ses sels	100 mg/kg	
	955 Sucralose	200 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	50 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	500 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	dans les produits salés
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes	BPF	dans les produits salés
	160c Extrait de paprika		

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HI 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de transformation Arômes de fumée		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	BPF 400 mg/kg	dans les légumes blancs et les pommes de terre
19.9 Légumes secs	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	200 mg/kg	dans les tomates

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	310–312 Gallates 320 BHA	☐ 25 mg/kg	☐ dans les pommes de terre
	100 Curcumine	BPF	☐ dans les granulés et les flocons de pommes de terre séchés
20. Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produits à tartiner			
20.1 Confitures, gelées, crème de marrons, marmelades et produits à tartiner à base de fruits	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	☐ 1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 500 mg/kg	dans les produits dont la matière sèche soluble est inférieure à 65 %
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	☐ à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra
	493 Monolaurate de sorbitane	25 mg/kg	☐ dans les gelées et les marmelades
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	
	959 Néohepéridine DC	5 mg/kg	☐ dans les gelées comme exhausteur de saveur
	100 Curcumine 140, Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes	BPF	☐ à l'exception de la confiture extra, de la gelée extra et de la crème de marrons
	104 Jaune de quinaléine 110 Sunset Yellow FCF	☐	☐

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	120 Cochenille	100 mg/kg	à l'exception de la confiture extra, de la gelée extra et de la crème de marrons
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	142 Vert S		
	160d Lycopène		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes ⁺ *	BPF	* dans les marmelades et les marmelades en gelée, uniquement des huiles essentielles provenant d'agrumes
	Arômes naturels*		
	Arômes id. aux naturels*		
	Vanilline	BPF	
	Ethylvanilline		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:	BPF	
	270 Acide lactique		
	296 Acide malique		
	300 Acide ascorbique		
	327 Lactate de calcium		
	330, 331, 333 Acide citrique et citrates	10 g/kg	à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra
	334 Acide tartrique		
	335 Tartrates sodiques		
	350 Malates sodiques		
	400–404 Acide alginique et alginates		
406 Agar-Agar			
407 Carraghénanes			
410 Farine de graines de caroube			
412 Farine de graines de guar			

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
20.2 Autres produits à tartiner	415 Gomme xanthane		
	418 Gomme Gellane		
	440 Pectines	BPF	
	471 Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	509 Chlorure de calcium		à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra
	524 Hydroxyde de sodium		dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60 %
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est égale ou supérieure à 60 %
	405 Alginat de propane-1,2-diol	3 g/kg	
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg	
	476 Polycinoléates de polyglycérol	4 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	10 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	491–495 Esters de sorbitane	10 g/kg	
	100 Curcumine	BPF	
	160a Carotènes	BPF	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 10 %
	Arômes id. aux naturels		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
20.3 Marmelade de boulangerie	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 500 mg/kg	dans les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 65 %
	297 Acide fumarique 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 355–357 Acide adipinique et adipinates 405 Alginat de propane-1,2-diol 416 Gomme Karaya	2,5 g/kg 0,8 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S* 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC	200 mg/kg * dose max. admise:	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
20.4 Confiture de lait	131 Bleu patenté V	50 mg/kg	
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT *		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
20.4 Confiture de lait	Préparations aromatisantes	1 g/kg	uniquement arôme de vanille
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes artificiels		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
21. Champignons comestibles	300–302 Acide ascorbique et ascorbates	50 mg/kg	dans les produits congelés, surgelés ou coupés
	330–333 Acide citrique et citrates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
	21.1 Champignons		
	21.2 Champignons séchés		
	21.3 Produits à base de champignons, sauf les produits énumérés ci-après		

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
21.4 Champignons confits, cristallisés ou glaces	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	4 g/kg	dans les enrobages de produits à base de champignons
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	
	520–523 Sulfates d'aluminium	200 mg /kg, exprimé en aluminium	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal	BPF	
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
21.5 Champignons en conserve	131 Bleu patenté V	200 mg/kg	
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
21.6 Champignons conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile	Arômes id. aux naturels	50 mg/kg	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
	385 EDTA de calcium disodique	250 mg/kg 10 mg/kg	
	900 Diméthylpolysiloxane		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:	BPF	
	260–263, Acide acétique et acétates		
	270, 325–327 Acide lactique et lactates		
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates		
	330–333 Acide citrique et citrates		
	334–337 Acide tartrique et tartrates		
	509 Chlorure de calcium		
	575 Glucono-delta-lactone		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
21.7 Levure	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophylines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophylines		
	150a-d Caramels		
21.7 Levure	160a Carotènes	BPF	
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	491–495 Esters de sorbitane		
22. Sucres, produits à base de sucres	Additifs selon annexe 3 : interdits	40 mg/kg	dans le fructose, le lactose et le maltose
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
22.2 Mélasse	Préparations aromatisantes	BPF	dans les comprimés
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes artificiels		
22.2 Mélasse	Additifs selon annexe 3 : interdits	70 mg/kg	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
22.2 Mélasse	Arômes id. aux naturels	BPF	
	Arômes id. aux naturels		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
23. Articles de pâtisserie et de confiserie			
23.1 Articles de pâtisserie et de confiserie (sauf les gommés à mâcher)	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1,5 g/kg, dont max. 300 mg/kg PHB	provenant du sirop de glucose
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg 1 g/kg	
	297 Acide fumarique		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol		
	432–436 Polysorbates	1,5 g/kg 1 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras	5 g/kg	
	474 Sucroglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	2 g/kg 5 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras		
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates	10 g/kg	
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	
	901 Cire d'abeilles	BPF	
	902 Cire de candelilla	BPF	
	903 Cire de carnauba	0,5 g/kg	
	904 Shellac	BPF	
	905 Cire microcristalline	BPF	
	907 Poly-1-décène hydrogéné	2 g/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	950 Acésulfame-K	800 mg/kg 2,5 g/kg 10 mg/kg 150 mg/kg	dans les pastilles, au prorata, uniquement comme exhausteur de saveur
	951 Aspartame		
	957 Thaumatine		
	959 Néohespéridine DC		
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	dans les décorations et les enrobages
	173 Aluminium		
	174 Argent		
	175 Or		
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrques de chlorophyllles et de chlorophyllines		
	150a—d Caramels		
	153 Charbon végétal	BPF	
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S*		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine *		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A *		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V	300 mg/kg * dose max. admise: 50 mg/kg	
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
23.2 Gommages à mâcher	142 Vert S	500 mg/kg**	** dans les décorations et les enrobages
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT *		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes artificiels	1,5 g/kg	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	2 g/kg	
	297 Acide fumarique		
	310–312 Gallates	400 mg/kg	
	320 BHA		
	321 BHT		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	BPF	
	405 Alginate de propane-1,2-diol		
	416 Gomme Karaya		
	432-436 Polysorbates	5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras		
	474 Sucroglycérides		
475 Esters polyglycériques d'acides gras	10 g/kg		
481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium			
482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium			
	5 g/kg 2 g/kg		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	pour le traitement en surface
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates	BPF	
	650 Acétate de zinc	1 g/kg	
	900 Diméthylpolysiloxane	100 mg/kg	
	901 Cire d'abeilles	BPF	
	902 Cire de candelilla	BPF	
	903 Cire de carnauba	1,2 g/kg	
	904 Shellac	BPF	
	905 Cire microcristalline	BPF	
	907 Poly-1-décène hydrogéné	2 g/kg	
	1518 Triacétate de glycéryle (triacétine)	BPF	au prorata, uniquement comme exhausteur de saveur
	950 Acésulfame-K	800 mg/kg	
	951 Aspartame	2,5 g/kg	
	957 Thaumatine	10 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	150 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	
	101 Riboflavine	BPF	dans les décorations et les enrobages
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S* 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine* 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A* 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT* 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes artificiels	300 mg/kg * dose max. admise: 50 mg/kg BPF	
24. Glace comestible			
24.1 Glace comestible	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 405 Alginate de propane-1,2-diol 432–436 Polysorbates 473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides	1 g/kg 3 g/kg 1 g/kg 5 g/kg	] dans les sorbets et les glaces à l'eau

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	3 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	500 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles; chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophyllines et de chlorophyllines		
	150a—d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160e Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S*		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine*		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A *		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT*		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
		150 mg/kg	
		* dose max. admise:	
		50 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8 caroténoïque (C 30)			
	161b Lutéine			
	Préparations aromatisantes	BPF		
	Arômes naturels			
	Arômes id. aux naturels			
25. Cacao, chocolat, autres produits à base de cacao				
25.1 Cacao, chocolat et produits contenant du cacao ou du chocolat	476 Polycyclinoléates de polyglycérol	5 g/kg 10 g/kg		dans les chocolats et les confiseries à base de cacao
	492 Tristéarate de sorbitane			
	901 Cire d'abeilles	BPF		comme agents d'enrobage pour dragées
	902 Cire de candelilla	BPF		
	903 Cire de carnauba	0,5 g/kg		
	904 Shellac	BPF		
	174 Argent	BPF		dans les décorations pour pralinés
	175 Or			
	Préparations aromatisantes	BPF		sauf arôme de chocolat ou de lait
	Arômes naturels			
	Arômes id. aux naturels			
	Ethylvanilline	100 mg/kg		dans les glaçages gras et les glaçages à l'eau
	Ethylvanilline			
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:			
	322 Lécithines	BPF		comme agents d'enrobage
	330 Acide citrique	5 g/kg		
	334 Acide tartrique	5 g/kg		
	414 Gomme arabique	BPF		
	440 Pectines	BPF		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
25.2 Produits pour la préparation de boissons base de cacao	422 Glycérol	BPF	
	442 Phosphatides d'ammonium	10 g/kg	
	471 Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	☐	
	170, 500–504 Carbonates	☐	7%, rapporté à la matière sèche dégraissée, exprimé en carbonates de potassium
	524–528 Hydroxydes	☐	
	530 Oxyde de magnésium	☐	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	☐	1 g/l
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	☐	dans les produits liquides
	150 a–d Caramels	BPF	
26. Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau minérale artificielle et eau gazeuse			
26.1 Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau gazeuse	Additifs selon annexe 3: interdits		
26.2 Eau minérale artificielle	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	☐	500 mg/l
	Additifs selon annexe 3: interdits		
27. Jus de fruits, nectar de fruits			
27.1 Jus de fruits	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	☐	2 g/l
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	☐	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	☐	1 g/l
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	☐	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		350 mg/l
		☐	dans le jus de raisin à usage de vin de messe
		☐	dans les assaisonnements à base de jus de citron
		☐	dans les jus de limette et de citron

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
27.2 Jus de fruits dilué	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	250 mg/l	☐ dans les assaisonnements à base de jus de citron
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	70 mg/l	☐ dans le jus de raisin à usage de vin de messe
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 900 Diméthylpolysiloxane	50 mg/l 10 mg/l	dans le jus d'ananas
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 300 Acide ascorbique 440 Pectines	500 mg/l 3 g/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	25 mg/l	☐ dans les jus dilués de pomme et de poire
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	10 mg/l	☐ dans le jus de raisin dilué
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 270, 325–327 Acide lactique et lactates 296, 350–352 Acide malique et malates 330–333 Acide citrique et citrates 334–337 Acide tartrique et tartrates 440 Pectines	BPF	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	1 g/l	
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 296 Acide malique 300 Acide ascorbique 330 Acide citrique 334 Acide tartrique 440 Pectines	50 mg/l 3 g/l 500 mg/l 5 g/l 3 g/l 3 g/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	250 mg/l	
27.3 Nectar de fruits			
27.4 Concentré de jus de fruits	Additifs selon annexe 3: mêmes additifs que dans les jus de fruits		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
28. Sirop de fruits, sirop avec arômes, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool			
28.1 Sirop de fruits, sirop aromatisé	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque ou des benzoates	provenant de la pulpe de fruit
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	236–238 Acide formique et formiates	150 mg/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	1 g/l	
	101 Riboflavine	40 mg/l	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines	BPF	
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine	100 mg/l, rapporté à la boisson prête à consommer * dose max. admise: 50 mg/l	
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S *		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine*		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A *		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
28.2 Nappages (sirop pour crêpes, glace comestible, boissons à base de lait) et produits similaires	142 Vert S	BPF	dans les sirops aromatisés
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine	BPF	dans le sirop d'agrumes à condition que les arômes soient issus d'agrumes
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	
	Arômes id. aux naturels		
	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	40 mg/l	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	3 g/l	
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a—d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes	BPF	
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes	BPF	
	170 Carbonate de calcium		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes artificiels	500 mg/l BPF	300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque ou des benzoates 150 mg/l
28.3 Boissons de table, limonades, eau de table, boissons de table à base de produits laitiers	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l	☐ dans les boissons contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	20 mg/l	☐ provenant de concentrés à base de jus de fruits
	242 Dicarbonate de diméthyle	☐ 250 mg/l à la mise en œuvre, résidus non décelables	
	297 Acide fumarique	1 g/l	☐ dans les poudres instantanées pour boissons à base de fruits
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 700 mg/l	
	355–357 Acide adipinique et adipinates	10 g/l	☐ dans les poudres destinées à la préparation de boissons
	363 Acide succinique	3 g/l	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	300 mg/l	
	444 Acétate isobutyrate de saccharose	300 mg/l	☐ dans les boissons troubles
	445 Esters glycériques de résine de bois	100 mg/l	
	473 Sucoesters d'acides gras	☐ 5 g/l	☐ dans les boissons à la noix de coco et aux amandes
	474 Sucroglycérides		
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/l	
	999 Extraits de quillaia	☐ 200 mg/l, calculé en extrait anhydre	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	150a—d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S* 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine* 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A* 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	100 mg/l * dose max. admise: 50 mg/l	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	

29. Jus de légumes

29.1 Jus de légumes

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
30. Boissons instantanées ou prêtes à consommer			
30.1 Boissons instantanées ou prêtes à consommer	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque ou des benzoates	dans les boissons prêtes à consommer et les concentrés liquides, les quantités max. se rapportant à la boisson diluée
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	150 mg/l	
	242 Dicarbonate de diméthyle	250 mg/l à la mise en oeuvre, résidus non décelables	dans les concentrés liquides et les boissons prêtes à consommer
	297 Acide fumarique	1 g/l	dans les poudres instantanées pour boissons à base de thé, de plantes à infusion, de fruits ou de guarana
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	2 g/kg	dans les thés et les infusions instantanés
	355–357 Acide adipinique et adipinates	10 g/l	dans la poudre instantanée
	363 Acide succinique	3 g/l	dans la poudre instantanée
	473 Sucroesters d'acides gras	1 g/l	dans les boissons prêtes à consommer à base de café ou de succédanés de café conditionnés en boîte
	474 Sucroglycérides		
	473 Sucroesters d'acides gras	10 g/l	dans les boissons chaudes
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium		
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	2 g/l	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
31. Vermouth sans alcool, bitter sans alcool, cidre sans alcool, bière sans alcool	491–495 Esters de sorbitane	500 mg/l	☐ dans les concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
	150a-d Caramels	BPF	☐ dans les concentrés d'aromatisation pour le café
	Préparations aromatisantes	☐ BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Ethylmaltol	50 mg/l	
	Arômes de fumée	BPF	☐ à l'exception du café et des succédanés de café
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	☐ 300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque et des benzoates	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	150 mg/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l	☐ dans les boissons contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
31.1 Vermouth sans alcool, bitter sans alcool	242 Dicarbonate de diméthyle	☐ 250 mg/l à la mise en œuvre, résidus non décelables	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐ 700 mg/l	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	300 mg/l	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
31.2 Cidre sans alcool	473 Sucroesters d'acides gras	5 g/l	à l'exception du vermouth	
	474 Sucroglycérides			
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/l		
	999 Extraits de quillaia	200 mg/l, calculé en extrait anhydre		
	150a–d Caramels	BPF		
	100 Curcumine	100 mg/l		
	101 Riboflavine			
	102 Tartrazine			
	104 Jaune de quinoléine			
	110 Sunset Yellow FCF			
	120 Cochenille			
	122 Azorubine, carmoisine			
	123 Amarante			
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A			
	129 Allura Red AC			
	Préparations aromatisantes	BPF		
	Arômes naturels			
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/l		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	80 mg/l		
	150a–d Caramels	BPF		
	160a Carotènes			
	160c Extrait de paprika	200 mg/l		
	161b Lutéine			
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:			
	296, 350–352 Acide malique et malates	BPF		
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates	150 mg/l		
	330–333 Acide citrique et citrates	1 g/l		
	334–337 Acide tartrique et tartrates	2,5 g/l		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
31.3 Bière sans alcool	210–213 Acide benzoïque et benzoates	200 mg/l	dans la bière en fût	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	20 mg/l		
	405 Alginate de propane-1,2-diol	100 mg/l		
	950 Acésulfame-K	350 mg/l		
	951 Aspartame	600 mg/l		
	954 Saccharine et ses sels	80 mg/l		
	955 Sucralose	250 mg/kg		
	959 Néohespéridine DC	10 mg/l		
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/kg		
	150a–d Caramels	BPF		
	Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis:			
	270 Acide lactique	BPF		
	300 Acide ascorbique			
	301 Ascorbate de sodium			
	330 Acide citrique			
	414 Gomme arabique			
32. Café, succédanés du café			comme agents d'enrobage pour les grains de café	
	32.1 Café, succédanés du café et leurs extraits	901 Cire d'abeilles		BPF
		902 Cire de candelilla		BPF
		903 Cire de carnauba		0.2 g/kg
		904 Shellac		BPF
	Préparations aromatisantes	BPF		
	Arômes naturels			
	Arômes id. aux naturels			
	Additifs selon annexe 3 : interdits			

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
33. Thé, maté, plantes et fruits à infusion			
33.1 Thé, maté, plantes et fruits à infusion et leurs extraits	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Additifs selon annexe 3: interdits	BPF	
34. Vin, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons à base de vin			
34.1 Vin, vin mousseux, vin pétillant ou perlé, vin de liqueur, bourru, jus de raisin, jus de raisin en cours de fermentation pasteurisé	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	400 mg/l	dans le vin naturellement doux dans le vin blanc, le rosé, le vin mousseux et le vin pétillant, dont la teneur en sucre résiduel est d'au moins 5 g/l
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	260 mg/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	210 mg/l	dans le vin rouge dont la teneur résiduelle en sucre est d'au moins 5 g/l; dans le vin blanc, le rosé, le vin mousseux et le vin pétillant, dont la teneur en sucre résiduel est inférieure à 5 g/l
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	160 mg/l	dans le vin rouge dont la teneur résiduelle en sucre est inférieure à 5 g/l

Dernée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
34.2 Boissons à base de vin (boissons aromatisées à base de vin, cocktails aromatisés de produits vimi-viticoles, vins aromatisés)	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	80 mg/l	dans le bourru, le jus de raisin ou moût de raisins en cours de fermentation, pasteurisé
	1105 Lysozyme	500 mg/l	en cas d'adjonction au vin et au moût de raisin, la somme des adjonctions ne doit pas dépasser 500 mg/l.
	150a–d Caramels	BPF	dans les vins de liqueur
	174 Argent		dans les vins mousseux ou pétillants
	175 Or		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
	170 Carbonate de calcium	BPF	
	300 Acide ascorbique	150 mg/l	
	330 Acide citrique	1 g/l	
	334 Acide L(+)- tartrique ou 296 Acide malique	2,5 g/l, calculé en acide tartrique	
	336 Tartrates de potassium	BPF	
	353 Acide métatartrique	100 mg/l	
	354 Tartrate de calcium	2 g/l	
	501 Carbonate acide de potassium	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/l	
34.2 Boissons à base de vin (boissons aromatisées à base de vin, cocktails aromatisés de produits vimi-viticoles, vins aromatisés)	123 Amarante	30 mg/l	dans les vins aromatisés, sauf le bitter vino et l'americano
	150a–d Caramels	BPF	dans les bitter soda, bitter vino, americano, sangria, clarea et zurra
	163 Anthocyanes	BPF	dans l'americano

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 101 Riboflavine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine	100 mg/l	dans les bitter soda, bitter vino et americano * sauf dans l'americano
	110 Sunset Yellow FCF* 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 123 Amarante 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC*		
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a—d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	sauf dans les bitter soda, bitter vino, americano, sangria, clarea et zurra
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V		
			sauf dans les bitter soda, bitter vino, americano, sangria, clarea et zurra

Dernée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels*		
		BPF	* sauf dans les vins aromatisés
35. Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vin de fruits, hydromel			
35.1 Cidre, cidre dilué, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vin de fruits	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	200 mg/l	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/l	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides	5 g/l	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	950 Acésulfame-K 951 Aspartame 952 Acide cyclamique et ses sels 954 Saccharine et ses sels 955 Suéralose 959 Néohespéridine DC 962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/l 600 mg/l 250 mg/l 80 mg/l 250 mg/kg 30 mg/l 350 mg/kg	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	101 Riboflavine* 140 Chlorophylles, chlorophyllines* 141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines* 150a—d Caramels 153 Charbon végétal* 160a Carotènes 160e Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine* 163 Anthocyanes* 170 Carbonate de calcium* 171 Dioxyde de titane* 172 Oxydes et hydroxydes de fer*	BPF	* seulement dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	100 Curcumine* 102 Tartrazine* 104 Jaune de quinoléine* 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille* 122 Azorubine, carmoisine* 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A* 129 Rouge allura AC* 131 Bleu patenté V* 132 Indigotine, carmin d'indigo* 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S* 151 Noir brillant BN, noir PN* 155 Brun HT* 160d Lycopène* 160e β-apo-8' caroténal (C30)* 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8 caroténoïque (C30)* 161b Lutéine	200 mg/l	* seulement dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
35.2 Hydromel	Préparations aromatisantes	BPF	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits	
	Arômes naturels			
	Arômes id. aux naturels			
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis dans le cidre, le cidre dilué, le jus de fruits à pépins en cours de fermentation:	BPF 150 mg/l 1 g/l 2,5 g/l		
	296, 350–352 Acide malique et malates			
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates			
	330–333 Acide citrique et citrates			
	334–337 Acide tartrique et tartrates	200 mg/l 200 mg/l		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates			
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites			
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/l		
	473 Sucroesters d'acides gras	5 g/l		
	474 Sucroglycérides			
	101 Riboflavine	BPF		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines			
	141 Complexes cuivrriques de chlorophylls et de chlorophyllines			
	150a–d Caramels			
	153 Charbon végétal			
	160a Carotènes			
	160e Extrait de paprika			
	162 Rouge de betterave, bétanine			
	163 Anthocyanes			
	170 Carbonate de calcium			
	171 Dioxyde de titane			
	172 Oxydes et hydroxydes de fer			

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
36. Bière			
36.1 Bière	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l	] dans la bière subissant une seconde fermentation en fût
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	20 mg/l	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	100 mg/l	] dans les bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents, exprimée en NaOH, dans les bières brunes
	950 Acésulfame-K	350 mg/l	
	951 Aspartame	600 mg/l	
	954 Saccharine et ses sels	80 mg/l	
	955 Sucralose	250 mg/l	
	959 Néohespéridine DC	10 mg/l	] pas d'arômes de bière et de malt; l'adjonction d'arômes doit être mentionnée dans la dénomination spécifique
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/l	
	150a—d Caramels	BPF	
	Préparations aromatisantes	] BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels	] BPF	
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
	270 Acide lactique		
	300 Acide ascorbique		
	301 Ascorbate de sodium		
	330 Acide citrique		
	414 Gomme arabique		
37. Boissons spiritueuses			
37.1 Boissons spiritueuses	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/l	dans les liqueurs émulsionnées
	405 Alginate de propane-1,2-diol	10 g/l	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	416 Gomme Karaya	10 g/l	☐ dans les liqueurs aux œufs et les liqueurs à base d'œufs
	444 Acétate isobutyrate de saccharose	300 mg/l	☐ dans les spiritueux troubles dont le titre est inférieur à 15%
	445 Esters glycériques de résine de bois	100 mg/l	☐ dans les spiritueux troubles
	473 Sucoesters d'acides gras	☐ 5 g/l	
	474 Sucroglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/l	dans les liqueurs émulsionnées
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	☐ 8 g/l	dans les liqueurs émulsionnées
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	☐	
	420 Sorbitol	☐	
	421 Mannitol	☐	
	953 Isomaltol	BPF	dans les liqueurs, à des fins autres que l'édulcoration
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	123 Amarante	30 mg/l	
	150a—d, Caramels	BPF	sauf eau-de-vie de fruit, boissons spiritueuses de fruit et absinthe
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/l	☐
	174 Argent	BPF	☐
	175 Or	BPF	☐
	101 Riboflavine	☐	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrques de chlorophylles et de chlorophyllines		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	sauf whisky, boissons spiritueuses de céréales, eau-de-vie de vin, rhum, brandy, eau-de-vie de marc, eau-de-vie de fruits, boissons spiritueuses de fruits, grappa et absinthe
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	200 mg/l	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	dans la vodka, les liqueurs, les bitters et le carvi (le goût du curin doit être prédominant)

Dernée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
38. Autres boissons alcoolisées			
38.1 Autres boissons alcoolisées			
	200, 202, 203, acide sorbique et sorbates	200 mg/l	] dans les boissons troubles dont le titre est inférieur à 15 %] dans les boissons troubles
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	200 mg/l	
	220–224, 226–228 dioxyde de soufre et sulfites	200 mg/l	
	338–341, 343, 450–452, acide phosphorique et phosphates	1 g/l	
	444 Acétate isobutyrate de saccharose	300 mg/l	
	445 Esters glycériques de résine de bois	100 mg/l	
	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/l	
	474 Sucroglycérides	8 g/l	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium		
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	950 Acésulfame-K	350 mg/l	
	951 Aspartame	600 mg/l	
	952 Acide cyclamique et ses sels	250 mg/l	
	954 Saccharine et ses sels	80 mg/l	
	955 Sucralose	250 mg/l	
	959 Néohesperidine DC	30 mg/l	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/l	] dans les boissons troubles
	123 Amarante	30 mg/l	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/l	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	153 Charbon végétal	BPF	
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille	200 mg/l	
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)	BPF	
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes artificiels		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39. Aliments spéciaux			
39.1 Aliments spéciaux en général, sauf aliments énumérés ci-après	En complément ou en dérogation aux additifs admis dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont admis les additifs suivants:		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	420 Sorbitol	BPF	
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
171 Dioxyde de titane			
172 Oxydes et hydroxydes de fer			
535, 536, 538 Ferrocyanures	20 mg/kg, exprimé en ferrocyanure de potassium anhydre		
39.2 Succédané du sel comestible	Additifs selon annexe 3: interdits		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.3 Aliments exempts de gluten	En complément aux additifs admis dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont admis les additifs suivants: 410 Farine de graines de caroube 412 Farine de graines de guar 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF BPF BPF	dans les pâtes alimentaires
39.4 Aliments à valeur énergétique réduite ou faible	En complément ou en dérogation aux additifs admis dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont admis les additifs suivants: 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 280–283 Acide propionique et propionates 420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol 950 Acésulfame-K	2 g/kg 1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 500 mg/kg 2 g/kg BPF 1,2 g/kg	dans le pain dans les confitures, gelées, marmelades et autres produits à tartiner à base de fruits dans le pain dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son

Dernée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
		1 g/kg	dans les confiseries à base d'amidon, les produits de boulangerie fine, les confitures, gelées, marmelades et produits à tartiner
		800 mg/kg	dans la glace comestible
		500 mg/kg	dans les confiseries à base de fruits secs ou de cacao, confiseries sous forme de comprimé
		350 mg/kg ou l	dans les desserts et préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits et les préparations à base de fruits et de légumes, les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, de boissons instantanées, de boissons prêtes à consommer
951 Aspartame		110 mg/l	dans les soupes
		25 mg/l	dans la bière
		2 g/kg	dans les confiseries à base d'amidon, de cacao ou de fruits secs
		1,7 g/kg	dans les produits de boulangerie fine

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
		1 g/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, gelées, marmelades et autres produits à tartiner, les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		800 mg/kg	
		600 mg/l	
		110 mg/l 25 mg/l	
952 Acide cyclamique et ses sels		1,6 g/kg	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
			dans les soupes
			dans la bière
			dans les produits de boulangerie fine
		1 g/kg	dans les conserves de fruits, les confitures, les gelées, les marmelades
		500 mg/kg	dans les produits à tartiner

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
954 Saccharine et ses sels		250 mg/l ou kg	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer, desserts, préparations à base de lait ou de produits laitiers, préparations à base de fruits et de légumes
			dans les confiseries à base de fruits secs ou de cacao
			dans les confiseries à base d'amidon
			dans les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, les gelées, les marmelades et les produits à tartiner
		500 mg/kg	dans les produits de boulangerie fine
		300 mg/kg	dans les soupes
		200 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles et dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		170 mg/kg	
		110 mg/l	
		100 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	955 Sucralose	80 mg/l	dans les boissons non alcooliques à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
		1 g/kg	dans les confiseries à base d'amidon
		800 mg/kg	dans les confiseries à base de cacao ou de fruits secs
		700 mg/kg	dans les articles de boulangerie fine
		400 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles et dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		320 mg/kg	dans la glace comestible
		300 mg/l	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
		45 mg/l	dans les soupes
		10 mg/l	dans la bière

Démêre alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	957 Thaumatine	50 mg/kg	dans les confiseries à base de fruits secs ou de cacao, glaces comestibles
	959 Néohesperidine DC	150 mg/kg	dans les confiseries à base d'amidon et les produits de boulangerie fine
		100 mg/kg	dans les confiseries à base de cacao ou de fruits secs
		50 mg/kg ou l	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, gelées, marmelades et autres produits à tartiner et les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, les boissons sans alcool à base de lait ou de produits laitiers et dans les soupes
		30 mg/l	dans les boissons aromatisées sans alcool à base d'eau ou de jus de fruits, boissons instantanées ou prêtes à consommer
		10 mg/l	dans la bière
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	1 g/kg	dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20% de son, confiseries

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.5 Aliments exempts de sucre et aliments non additionnés de sucre	En complément ou en dérogation aux additifs admis dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont admis les additifs suivants: 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	800 mg/kg	à base d'amidon, articles de boulangerie fine, confitures, gelées, produits à tartiner
			dans la glace comestible
		500 mg/kg	dans les confiseries à base de cacao ou de fruits secs
		350 mg/kg ou l	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les boissons sans alcool à base de jus de fruit, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées et boissons prêtes à consommer
		110 mg/l 25 mg/l	dans les soupes dans la bière
		1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 500 mg/kg	dans les confitures, gelées, marmelades et produits à tartiner à base de fruits
			dans le massepain et la pâte brute de noyaux

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	927b Carbamide	30 g/kg	dans les gommages à mâcher
	420 Sorbitol	BPF	
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	950 Acésulfame-K	2,5 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		2 g/kg	dans les gommages à mâcher, les cornets et gaufrettes pour glace
		1,2 g/kg	dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		1 g/kg	dans les confiseries à base d'amidon, les produits à tartiner
		800 mg/kg	dans la glace comestible
		500 mg/kg	dans les confiseries autres qu'à base d'amidon
		350 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits, les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, les boissons

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	951 Aspartame	6 g/kg	instantanées ou prêtes à consommer
			dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
			dans les gommes à mâcher
			dans les confiseries à base de cacao, de fruits secs ou d'amidon, pastilles rafraîchissantes hyperaromatisées pour la gorge
		5,5 g/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les confiseries autres qu'à base de cacao, de fruits secs ou d'amidon, les conserves de fruits, les produits à tartiner, les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
			dans la glace comestible
			dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
			dans les conserves de fruits
		2 g/k	dans les produits à tartiner
		1 g/kg	
		800 mg/kg	
		600 mg/l	
	952 Acide cyclamique et ses sels	1 g/kg ou /l	
		500 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
954 Saccharine et ses sels		250 mg/kg	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer, desserts, préparations à base de lait ou de produits laitiers
		3 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		1,2 g/kg	dans les gommages à mâcher
		800 mg/kg	dans les cornets et les gaufrettes pour glace
		500 mg/kg	dans les confiseries autres qu'à base d'amidon
		300 mg/kg	dans les confiseries à base d'amidon
		200 mg/kg	dans les conserves de fruits, les produits à tartiner
		100 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, glace comestible, céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 1,5 %, et contenant au moins 20 % de son

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	955 Sucralose	80 mg/kg	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
		3 g/kg	dans les gommés à mâcher
		2,4 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		1 g/kg	dans les confiseries autres qu'à base de cacao ou de fruits secs, les pastilles rafraîchissantes hyper-aromatisées pour la gorge
		800 mg/kg	dans les confiseries à base de cacao ou de fruits secs, cornets ou gaufres à glace, Essoblaten
		400 g/kg ou /l	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, conserves de fruits, céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		320 mg/kg	dans la glace comestible
		300 mg/l	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait ou de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	957 Thaumatine	50 mg/kg	☐ dans les confiseries, les glaces comestibles
	959 Néohespéridine DC	400 mg/kg	☐ dans les gommés à mâcher, les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		150 mg/kg	☐ dans les confiseries à base d'amidon
		100 mg/kg	☐ dans les confiseries autres qu'à base de cacao ou de fruits secs
		50 mg/kg ou l	☐ dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles, les conserves de fruits, les produits à tartiner, les cornets et autres gaufres à glaces, les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, les boissons sans alcool à base de lait ou de produits laitiers
		30 mg/kg	☐ dans les boissons sans alcool aromatisées à base d'eau ou de jus de fruits, boissons instantanées ou prêtes à consommer
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	2,5 g/kg	☐ dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		2 g/kg	☐ dans les gommés à mâcher

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.6 Aliments destinés au contrôle du poids	En complément ou en dérogation aux additifs admis dans les denrées alimentaires traditionnelles correspondantes (y compris additifs selon annexe 3), sont admis: 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 405 Alginat de propane-1,2-diol 432–436 Polysorbates 473 Sucoesters d'acides gras 474 Sucroglycérides	1 g/kg	dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, dans les confiseries à base d'amidon, produits à tartiner, Essoblatten
		800 mg/kg	dans les glaces comestibles
		500 mg/kg	dans les confiseries autres qu'à base d'amidon
		350 mg/kg ou l	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits, les boissons sans alcool
			à base de jus de fruits, de lait ou de produits laitiers, d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	2 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	950 Acésulfame-K	450 mg/kg	
	951 Aspartame	800 mg/kg	
	952 Acide cyclamique et ses sels	400 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	240 mg/kg	
	955 Sucralose	320 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	100 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	450 mg/kg	
	420 Sorbitol		
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		BPF
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		BPF

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	50 mg/kg	

39.7 Préparations pour nourrissons et enfants en bas âge

Remarques:

1. Les quantités maximales indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à consommer, préparées selon les instructions du fabricant.
2. Les additifs visés à l'annexe 4 sont soumis à des restrictions.
3. Les additifs transférés (art. 3) ne sont pas admis, hormis les exceptions suivantes:
 - a. La gomme arabique (E 414) et le dioxyde de silicium (E 551) provenant d'ingrédients ne contenant pas plus de 150 g/kg de E 414 ou pas plus de 10 g/kg de E 551 sont admis; la teneur résiduelle de E 414 dans le produit prêt à consommer ne doit pas excéder 10 mg/kg.
 - b. Le mannitol (E 421) est admis lorsqu'il sert de support à la vitamine B12 (rapport B12 / mannitol: au min. 1:1000).
 - c. Octényle succinate d'amidon sodique (E 1450) résultant de l'adjonction de préparations à base de vitamines ou de préparations à base d'acides gras polyinsaturés; le produit fini ne doit pas contenir plus de 100 mg/kg E 1450 issus de préparations à base de vitamines ni de 1000 mg/kg E 1450 issus de préparations à base d'acides gras polyinsaturés.
 - d. Selon les BPF, le L-ascorbate de sodium (E 301) est admis dans les enrobages d'ingrédients contenant des acides gras polyinsaturés; la teneur résiduelle de E 301 dans le produit prêt à consommer ne doit pas excéder 75 mg/l.

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.7.1 Préparations pour nourrissons et préparations de suite	338 Acide orthophosphorique	dose max. de phosphore fixée aux annexes 2 et 5 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux ⁵	dans les produits contenant de l'albumine hydrolysée, des peptides ou des acides aminés } voir ci-après
	339 Orthophosphates de sodium	1 g/l seuls ou mélangés;	
	340 Orthophosphates de potassium	dose max. de phosphore, de sodium et de potassium fixée aux annexes 2 et 5 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux	
	473 Sucroesters d'acides gras	120 mg/l ¹	
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 270 Acide L(+)-lactique 304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique 304 L-Palmitate d'ascorbyle 306-309 Tocophérols 330 Acide citrique 331 Citrates de sodium 332 Citrates de potassium	BPF 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/l BPF 2 g/l seuls ou mélangés et dose max. de sodium et de potassium fixées aux annexes 2 et 5 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux	dans les préparations de suite

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	322 Lécithines	1 g/l ¹	1 si plus d'une de ces substances est ajoutée, la dose maximale établie pour chacune d'elle est réduite en proportion
	471 Mono- et diglycérides d'acides gras	4 g/l ¹	
	472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l ¹	
	472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9 g/l ¹	produits sous forme de poudre
			dans les produits liquides lorsqu'ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et qu'ils satisfont aux conditions fixées à l'annexe 4 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux.
	407 Carraghénanes	0,3 g/l ²	dans les préparations de suite
	410 Farine de graines de caroube	1 g/l ²	si plus d'une de ces substances est ajoutée, la dose maximale établie pour chacune d'elle est
	412 Farine de graines de guar	1 g/l ²	réduite en proportion
	412 Farine de graines de guar	1 g/l	dans les préparations pour nourrissons, dans le cas où ces produits contiennent des protéines en partie hydrolysées et qu'ils satisfont aux conditions fixées à l'annexe 4 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.7.2 Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	440 Pectines	5 g/l	☐ dans les préparations de suite acidifiées
	Extrait de vanille	BPF	
	Vanilline	BPF	
	338 Acide phosphorique	1 g/kg	☐ pour la correction du pH
	339–341 Orthophosphates	1 g/kg	☐ dans les produits à base de céréales
	341 Orthophosphates de calcium	1 g/kg	☐ dans les desserts à base de fruits
	450 Diphosphate disodique	5 g/kg*	☐ dans les biscuits et les biscottes
	551 Dioxyde de silicium	2 g/kg	☐ * y compris E 334-336, 354 et 575
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		☐ dans les produits secs à base de céréales
	170 Carbonate de calcium		
260–263 Acide acétique et acétates	<input data-kind="parent" data-rs="3" type="checkbox"/> BPF	☐ pour la correction du pH	
270, 325–327 Acide L(+)- lactique et lactates			
296 Acide L(+)- malique			
300–302 Acide ascorbique et ascorbates	300 mg/kg	☐ dans les boissons, jus et produits à base de fruits et de légumes	
300–302 Acide ascorbique et ascorbates	200 mg/kg	☐ dans les aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique 306–309 Tocophérols	100 mg/kg	dans les aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, ainsi que dans les autres aliments contenant des matières grasses
	322 Lécithines	10 g/kg	
	330–333 Acide citrique et citrates	BPF	pour la correction du pH
	333 Citrates de calcium	BPF	dans les produits à base de fruits à faible teneur en sucre
	334–336, 354 Acide tartrique L(+) et tartrates 575 Glucono-delta-lactone	5 g/kg*	dans les biscuits et les biscottes * y compris E 450
	400–402, 404 Acide alginique et alginates	500 mg/kg	dans les desserts et les poudings
	410 Farine de graines de caroube 412 Farine de graines de guar 414 Gomme arabique 415 Gomme xanthane 440 Pectines	10 g/kg 20 g/kg**	** dans les aliments à base de céréales sans gluten
	471, 472a–c Mono- et diglycérides, esters des mono- et diglycérides d'acides gras 500, 501, 503 Carbonates	5 g/kg	
	507 Acide chlorhydrique 524–526 Hydroxydes	BPF BPF BPF	en tant que poudre à lever pour la correction du pH
	1404 Amidon oxydé 1410 Phosphate d'amidon 1412–1414 Phosphate de diamidon 1420 Amidon acétylé 1422 Adipate de diamidon acétylé	50 g/kg	

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.8 Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique ou nutritionnel accru	1450 Octényle succinate d'amidon sodique	BPF BPF	
	1451 Amidon oxydé acétylé		
	Extrait de vanille		
	Vaniline		
	Sont admis, en plus des additifs selon annexe 3, les additifs selon annexe 1 qui sont admis de manière générale dans les aliments spéciaux ou dans les denrées alimentaires traditionnelles correspondantes (par ex. limonade).		
	Sont admis les édulcorants suivants:		
	420 Sorbitol	BPF	
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	950 Acésulfame-K	500 mg/kg 350 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	951 Aspartame	2 g/kg 600 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	952 Acide cyclamique et ses sels	500 mg/kg 400 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	954 Saccharine et ses sels	500 mg/kg 80 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	955 Sucralose	800 mg/kg 240 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	959 Néohespéridine DC	100 mg/kg 50 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/kg	dans les produits solides dans les produits liquides
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)	* 100 mg/l 	

Dernée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.9 Aliments contenant des extraits de malt	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	
	Arômes id. aux naturels		
	Ethylvanilline	100 mg/kg	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	3 g/l	dans les produits liquides
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
39.10 Compléments alimentaires	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes	BPF	
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	
39.10 Compléments alimentaires	Arômes id. aux naturels		
	Ethylvanilline	100 mg/kg	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	2 g/l	dans les produits liquides
	214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)		
	310–312 Gallates		
	320 BHA		
	321 BHT	400 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	BPF		
	405 Alginate de propane-1,2-diol	1 g/kg		
	416 Gomme Karaya	BPF		
	432–436 Polysorbates			
	473 Sucoesters d'acides gras			
	474 Sucoergcérides			
	475 Esters polyglycériques d'acides gras			
	491–495 Esters de sorbitane	30 g/kg	dans les produits solides	
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates			
	468 Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée			
	901 Cire d'abeilles	BPF	comme agents d'enrobage	
	902 Cire de candelilla	BPF		
	903 Cire de carnauba	0.2 g/kg		
	904 Shellac	BPF	dans les comprimés	
	1201 Polyvinylpyrrolidone	BPF		
	1202 Polyvinylpyrrolidone			
	420 Sorbitol	BPF		
	421 Mannitol			
	953 Isomaltol			
	965 Maltitol			
	966 Lactitol			
	967 Xylitol	2 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher	
	950 Acésulfame-K			
		500 mg/kg	dans les produits solides	
		350 mg/l		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	951 Aspartame	5,5 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		2 g/kg 600 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	952 Acide cyclamique et ses sels	1,25 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		500 mg/kg 400 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	954 Saccharine et ses sels	1,2 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		500 mg/kg 80 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	955 Sucralose	2,4 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		800 mg/kg 240 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	957 Thaumatine	400 mg/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
	959 Néohespéridine DC	400 mg/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		100 mg/kg 50 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	2 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		350 mg/kg 350 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines			

Dennée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.11 Boissons spéciales contenant de la caféine	Ethylvanilline Sont admis les mêmes additifs que dans les limonades	100 mg/kg	