



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-troisième session

Xiamen (province de Fujian), Chine, 14 - 18 mars 2011

RÉVISION DU NOM ET DES DESCRIPTEURS DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 16.0

(préparé par le secrétariat du Codex)

Généralités

À sa 42^{ème} session, le CCFA est convenu d'examiner à sa prochaine session la proposition de révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites – aliments n'entrant pas dans les catégories 01-15 » et des exemples de produits alimentaires cités dans cette catégorie car aucun accord sur la nécessité de cette catégorie n'a pas été trouvé. (Réf. ALINORM 10/33/12, par. 86).

Le présent document réunit les observations écrites soumises par l'Argentine, l'Australie, le Brésil, l'Union européenne, l'Inde, l'Indonésie, les États-Unis d'Amérique, ICGMA et IFAC lors de la 42^{ème} session du CCFA en réponse au point 10 de la circulaire CL 2009/7-FA « Observations sur la proposition de révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites – aliments n'entrant pas dans les catégories 01-15 » et exemples de produits alimentaires dans cette catégorie » (Réf. CX/FA 10/42/8; CX/FA 10/42/8 add.1; et FA42/CRD 11).

ARGENTINE

L'Argentine propose, concernant le nom, de nommer la catégorie « Préparations culinaires industrielles », excluant tous les aliments décrits dans les catégories 1 à 15.

L'Argentine considère qu'il est approprié de prévoir une catégorie pour inclure les produits qui sont similaires.

Par ailleurs, ils peuvent être classés comme suit:

1- Listes des aliments prêts à consommer (surgelés ou non)

Les préparations culinaires industrielles prêtes à consommer, surgelées ou non, à base d'ingrédients d'origine animale et/ou végétale, transformées ou non, non comprises dans les autres catégories.

2 – Aliments déshydratés

Les préparations culinaires industrielles prêtes à consommer, surgelées ou non, à base d'ingrédients d'origine animale et/ou végétale, transformées ou non, non comprises dans les autres catégories.

AUSTRALIE

L'Australie a une catégorie similaire dans le Code australien et néo-zélandais des normes alimentaires, « Aliments mixtes » (Normes 1.3.1, Tableau 1, 20.0). Cette catégorie (20.0) a des sous-catégories qui comprennent les boissons; le mélange pour crème anglaise, la crème anglaise en poudre, le blanc manger en poudre; les trempettes et les produits de grignotage; les sauces et les nappages (y compris les mayonnaises et les sauces pour salade); et les mélanges pour soupe (à préparer selon les instructions). Même si l'Australie est en faveur du maintien de la catégorie 16.0, nous prenons note du fait que son but et son champ d'application est quelque peu différent de la catégorie des « Aliments mixtes » du code australien et néo-zélandais des normes alimentaires.

BRÉSIL

16.0 Aliments composites: ~~aliments n'entrant pas dans les catégories d'aliments 01-15~~

Les aliments composites sont inclus des repas préparés ou des plats composites dans lesquels des additifs sont ~~directement~~ ajoutés pour **exercer un effet technologique dans le produit final** ~~l'aliment composite~~. Les additifs ~~en plus de ceux~~ dont la présence **résulte** d'un transfert à partir des ~~ingrédients~~ **composantes sont couverts par la catégorie d'aliments appropriée**. ~~Par exemple, un additif qui est utilisé en tant qu'ingrédient dans une tourte à la viande, mais pas dans les composantes de ce plat (par ex., dans la croûte) entre dans cette catégorie.~~

Exemples d'~~aliments composite plats~~: **les repas préparés à réchauffer avant de les consommer (par ex., les produits culinaires surgelés qui consistent en un mélange de composantes, comme les lasagnes, les ragoûts, la pizza, le risotto), les repas prêts à consommer transformés thermiquement, les sandwiches roulés, et les repas à reconstituer avec de l'eau ou du lait (par ex., les produits culinaires déshydratés qui peuvent contenir des ingrédients d'origine animale ou végétale transformés, ainsi que des épices, à reconstituer par adjonction d'eau avant cuisson),** ~~repas préparés (par ex., les plats surgelés), ragoûts, mince-meat et sauces ou mélanges onctueux pour amuse-gueule (par ex., onion dip) à l'exception des produits contenus dans les catégories 12.5.2 (préparations pour potages et bouillons) et 12.6.3 (préparations pour sauces au jus de viande), et les préparations servant à préparer d'autres aliments (crème glacée, boissons, desserts).~~

UNION EUROPÉENNE

L'Union européenne note que le document CX/FA 10/42/5 n'a fourni qu'un seul exemple de denrée alimentaire – à savoir la pâte de soja – comme aliment proposé pour entrée dans la catégorie 16.0. L'Union européenne note qu'aucune justification technologique n'a été fournie pour appuyer le besoin supplémentaire d'additifs alimentaires. Par ailleurs, l'Union européenne souhaiterait vivement obtenir une clarification sur la raison d'inclure la pâte de soja dans la catégorie 16.0 et non dans la catégorie 04.2.2.6 dans laquelle les descripteurs citent, *entre autres*, la pâte aux haricots rouges.

L'Union européenne considère que le document de travail n'a toujours pas résolu le problème du manque de clarté à l'égard des produits couverts par cette catégorie, qui est beaucoup trop vaste.

Même si l'Union européenne soutient, d'une façon générale, la révision de la section 5 (C) du préambule de la NGAA, la dernière phrase devrait être accompagnée d'une note spécifique visant l'amendement du système de classification des aliments actuel, par ex., une nouvelle catégorie/sous-catégorie ou une note de bas de page spécifique.

Sous prétexte qu'un certain aliment composé nécessite l'utilisation d'additifs alimentaires supplémentaires, la catégorie 16.0 ne doit pas être considérée comme le moyen d'autoriser par défaut l'utilisation d'additifs alimentaires dans toute une série d'aliments composés non identifiés.

S'il est possible de démontrer, au cas par cas, qu'un aliment composé donné requiert un additif dont la justification technologique est vérifiée, ou si l'additif est utilisé dans l'aliment composé en dose différente de celle de la composante de l'aliment composé, ces cas devront être traités soit au titre de la(des) catégorie(s) appropriée(s) de 1 à 15, par ex., à l'aide de notes de bas de page ou, sinon, en modifiant le système de classification des aliments si nécessaire.

Finalement, l'Union européenne réitère qu'il peut être contestable de regrouper les aliments « non identifiés » et de faire éventuellement face à une situation où aucun de ces « aliments composites » ne réponde aux critères de base établis pour l'identification dans le système de classification des aliments, à savoir (1) similarité des habitudes de consommation alimentaire, (2) similarité de transformation alimentaire et (3) similarité des besoins technologiques.

L'union européenne maintient par conséquent sa position concernant le manque de justification pour le maintien de la catégorie d'aliments 16.0.

INDE

Nous acceptons la proposition de révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites – aliments n'entrant pas dans les catégories 01-15 » énoncée au paragraphe 33 du document CX/FA 09/41/13, telle que citée au paragraphe 147 de l'ALINORM 09/32/12.

INDONÉSIE

L'Indonésie soutient la proposition de révision du titre et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16 et soutient la recommandation des Etats-Unis, à savoir que durant l'examen des dispositions de la NGAA relatives à un additif alimentaire donné, le Comité accorde une attention particulière à l'utilisation déclarée pour cet additif dans cette catégorie et évalue si l'utilisation est appropriée pour un aliment composite sur la base du descripteur révisé, ou si l'utilisation est déjà couverte par une disposition existante dans une autre catégorie d'aliments (par ex., par le biais d'un transfert)

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis soutiennent la proposition de réviser le titre et le descripteur de la catégorie 16 et de la section 5.0, paragraphe (c) du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) tels que présentés dans le document CX/FA 09/41/13 paragraphes 33 et 34. Les États-Unis sont d'avis qu'il est particulièrement important de supprimer l'énoncé « Aliments n'entrant pas dans les catégories 01-15 » dans le titre. Les États-Unis sont d'avis que cette phrase n'est pas nécessaire et qu'elle pourrait être interprétée comme signifiant que si l'utilisateur de la NGAA ne peut pas identifier la catégorie d'aliments appropriée pour l'aliment concerné, celui-ci serait placé dans la catégorie 16.0, peut-être incorrectement, par défaut

Les États-Unis n'ont pas d'autres exemples d'aliments à inclure sous ce descripteur.

Si le Comité convient de réviser le champ d'application de la catégorie d'aliments 16.0, les États-Unis recommande que, quand les dispositions de la NGAA relatives un additif alimentaire particulier sont examinées, le Comité prête une attention particulière à l'utilisation signalée de l'additif dans cette catégorie et évalue si l'utilisation est appropriée pour l'aliment composite à la lumière du descripteur révisé, ou si l'utilisation est déjà couverte par une disposition existante dans une autre catégorie d'aliments (par ex., par transfert).

ICGMA (Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie)

L'ICGMA se réjouit d'avoir la possibilité de réviser le descripteur de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites » et la section 5.0, paragraphe (c) du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les utilisations des additifs alimentaires figurant dans cette catégorie d'aliments sont destinées à couvrir les fonctions technologiques qui sont nécessaires dans l'aliment composite et qui ne peuvent pas être exercées par transfert.

L'ICGMA a essayé de répondre aux préoccupations de la part de certaines délégations concernant, généralement, les dissemblances des aliments composites (à savoir, le schéma de consommation alimentaire; la transformation des aliments; les besoins technologiques). L'ICGMA tente de limiter le champ d'application et la portée de cette catégorie aux seuls repas préparés (par ex., les repas micro-ondables, les repas prêts à consommer, les repas congelés, les pizzas, les sandwichs, les sandwichs roulés (wraps), les produits culinaires déshydratés, ragoût, etc.). Les recommandations sur les révisions à apporter à la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites » et, par conséquent à la catégorie d'aliments 12.6.1 « Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salade) » sont présentées. [Les trempettes pour produits de grignotage sont, par exemple, actuellement citées dans la catégorie d'aliments 16.0. En raison de la consistance/texture des trempettes pour produits de grignotage, et du fait que la réglementation de certains pays inclut les trempettes avec les sauces et les condiments, l'ICGMA propose de supprimer les trempettes de la catégorie d'aliments 16.0 Aliments composites et de les inclure dans la catégorie d'aliments 12.6.1 « Sauces émulsifiées ».] Par ailleurs, la révision de la section 5(c) du Préambule de la NGAA est nécessaire par souci de cohérence avec le système de classement des aliments du Codex. En appui du maintien de la catégorie d'aliments 16.0, les exemples des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui seraient regroupées dans cette catégorie sont aussi fournis.

Recommandation

1. Réviser le descripteur de la catégorie d'aliments 16.0 Aliments composites pour mieux définir les Aliments composites –

16.0 Aliments composites – ~~aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15:~~ (par ex. les repas préparés) :

Les repas préparés sont ~~Inclut les plats~~ les aliments préparés ou composites dans lesquels des additifs sont ~~directement~~ ajoutés pour produire un effet technologique dans l'aliment composite. Les additifs présents

suite à ~~en plus de ceux dont la présence résulte d'un transfert à partir des ingrédients~~ **composants sont inscrits dans la catégorie d'aliments appropriée^(a)**. Par exemple, un additif qui est utilisé en tant qu'ingrédient dans une tourte à la viande, mais pas dans les composantes de ce plat (par exemple, dans la croûte), entre dans cette catégorie.

Exemples de plats composites **repas préparés : les repas préparés qui doivent être réchauffés avant la consommation (par ex., les produits culinaires congelés qui consistent en un mélange de composants, comme les lasagne, les plats en cocotte, les pizza, les pâtes au poulet en sauce Alfredo, un mélange unique de riz avec du poisson et des légumes, un plat de bœuf aux légumes en cocotte), les repas prêts à consommer qui sont traités thermiquement (par ex., hachis de bœuf en boîte), les sandwichs roulés congelés, et les repas à reconstituer avec de l'eau ou du lait (par ex., les produits culinaires déshydratés qui peuvent contenir des ingrédients d'origine animale ou végétale transformés, ainsi que des épices, à reconstituer par adjonction d'eau avant cuisson), repas préparés (par exemple, plats surgelés), ragoûts, mince-meat et sauces ou mélanges onctueux pour amuse-gueule (par exemple, onion dip).**

(a) Les principes concernant le transfert d'additifs alimentaires dans les aliments composites sont décrits en section 4 du Préambule. L'application du principe de transfert aux aliments composites est décrite en section 5(c) du Préambule.

2. Réviser la section 5(c) du Préambule de la NGAA -

5c) Le système de classification des aliments tient compte du principe de transfert. Ainsi, il n'a pas à mentionner expressément les ~~denrées alimentaires~~ **aliments composites** (telles que les repas préparés, comme la pizza, dans la mesure où ceux-ci peuvent contenir au *pro rata* tous les additifs dont l'utilisation est approuvée dans leurs éléments constitutants), sauf lorsque l'**aliment composé composite** requiert un additif dont l'utilisation n'est pas approuvée dans ses éléments constitutants.

3. Réviser la catégorie d'aliments 12.6.1 -

12.6.1 Sauces émulsifiées et trempettes ou ~~claires~~ (par ex., mayonnaise, sauces pour salade, trempette à l'oignon):

Sauces, jus, et ~~assaisonnements~~ **trempettes** obtenus principalement à partir d'une émulsion d'huile ou de matière grasse dans l'eau. Exemples: sauces pour salade (par exemple, vinaigrette, sauces dites italiennes, grecques, ranch), sauces pour sandwich (par exemple, mayonnaise à la moutarde), sauce crème pour salade, ~~et autres sauces à base de matières grasses,~~ **et trempettes pour produits de grignotage (par ex. trempette au bacon et au cheddar, trempette à l'oignon).**

4. Exemples de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les aliments composites

4(a) Additifs alimentaires ayant une DJA numérique

Additif	SIN	Raison de l'addition/type de produit	Niveau maximal d'aliments non normalisés	Notes/Justification
Colorant, extrait de rocou sur base de bixine (NOUVEAU, inclure à l'étape 3 dans la NGAA)	160b(ii)	Colorant - repas micro-ondables (par ex., ravioli au bœuf dans une sauce tomate à la viande; aliment composite à base de poulet et de nouilles; produits à base de riz et de légumes aromatisé au poulet; ravioli aux épinards et au fromage)	200 mg/kg	L'extrait de rocou sur base de bixine est utilisé pour restaurer le couleur jaune des aliments composites. Les additifs colorants sont généralement utilisés pour normaliser la couleur du produit alimentaire. Les autres fonctions consistent à conférer la couleur jaune à l'aliment.
Sulfites (métabisulfite de sodium) (NOUVEAU, inclure à l'étape 3 dans la NGAA)	223	- antioxydant (agent antibrunissant) - Bœuf et un constituant à base de pomme de terre avec une sauce	500 mg/kg en tant que SO ₂	Le bisulfite de sodium dans les pointes de steak de bœuf est utilisé pour éviter le brunissement des pommes de terre contenues dans le mélange des composants.

Additif	SIN	Raison de l'addition/type de produit	Niveau maximal d'aliments non normalisés	Notes/Justification
Acide L-tartarique	334	- synergiste d'arôme	BPF	L'acide tartarique dans le repas micro-ondable « steak de bœuf et poivrons » produit un effet adoucissant sur l'arôme dans les produits où les succédanés du sel/sodium pourraient conférer des saveurs fortes. Comme ces composants sont de plus en plus utilisés, il se produit un effet indésirable sur l'acceptabilité.
Bêta-carotène (étape 3)	160a(ii)	Colorant - Riz au poulet et légumes	35 ppm	Le bêta-carotène est utilisé pour normaliser la couleur du beurre dans, par exemple, le « riz au poulet et aux légumes » vendu dans la tasse où il est consommé. Le bêta-carotène est utilisé pour restaurer la couleur qui a été détruite pendant le traitement thermique.
Caramel III (étape 3)	150c	Colorant – produit culinaire déshydraté	50,000 ppm, Note 72	Le caramel III est généralement ajouté en quantité suffisante à, par exemple, un produit culinaire déshydraté, pour que la couleur du produit alimentaire final tel que préparé par le consommateur soit d'un brun approprié.
Caramel IV (étape 3)	150d	Colorant – produit culinaire déshydraté	50,000 ppm, Note 72	Le caramel IV est généralement ajouté en quantité suffisante à, par exemple, un produit culinaire déshydraté, pour que la couleur du produit alimentaire final tel que préparé par le consommateur soit d'un brun approprié.
Hydrogénophosphate de sodium (étape 6)	339ii	Émulsifiant, gélifiant, stabilisant ou épaississant - Produit – Le riz aux légumes aromatisé au poulet aux herbes est un produit culinaire déshydraté qui contient des légumes déshydratés, de la graisse de poulet, du riz précuit, de l'amidon de maïs modifié - plat congelé (par ex., pâtes aux légumes en sauce au fromage)	5,000 mg/kg	Le phosphate de sodium agit comme stabilisant après la préparation du plat. Son effet technique se produit dans le produit final chauffé.
DATEM (esters glycéroliques d'acide diacétyl-tartarique et	472e	Émulsifiant (il forme ou maintient l'émulsion uniforme de deux ou plusieurs phases dans l'aliment), gélifiant (agit sur la texture de l'aliment en	1,000 mg/kg	DATEM est utilisé, par exemple, dans le poulet au marsala et agit comme stabilisant.

Additif	SIN	Raison de l'addition/type de produit	Niveau maximal d'aliments non normalisés	Notes/Justification
d'acides gras)		créant un gel), <u>stabilisant</u> (maintient la dispersion uniforme entre deux ou plusieurs composants) ou <u>épaississant</u> (augmente la viscosité) DATEM est utilisé, par exemple, dans les repas préparés comme le poulet au marsala.		
Sorbate de potassium	202	Conservateur	1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique	Le benzoate de sodium et le sorbate de potassium sont utilisés en tant que levure et inhibiteurs de moisissures. Ils sont généralement utilisés simultanément en raison de l'effet synergétique.
Benzoate de sodium	211	Conservateur	1000 mg/kg	Le benzoate de sodium et le sorbate de potassium sont utilisés en tant que levure et inhibiteurs de moisissures. Ils sont généralement utilisés simultanément en raison de l'effet synergétique.

*s'il est utilisé seul

Note 72: sur la base du prêt à consommer.

4(b) Additifs alimentaires ayant une DJA « non spécifiée » – les niveaux maximaux sont les BPF

Additif	SIN	Raison de l'addition/type de produit	Notes/Justification
Acide, ascorbique	300	Conservateur - les petits déjeuners congelés composés de saucisses, de fromage, d'œufs brouillés, et de poivrons rouges et verts;	L'acide ascorbique prolonge la durée de conservation de cet aliment composite en le protégeant contre la détérioration liée à la formation des moisissures
Acide, citrique*	330	Conservateur, agent d'équilibration du pH - Un repas prêt à consommer micro-ondable (par ex., un composant à base de viande ou de poulet avec une sauce, des légumes et des spaghetti)	L'acide citrique agit en tant qu'agent d'équilibration en diminuant le pH du produit final pour le rendre plus acide. L'acide citrique permet de raccourcir la durée de cuisson du produit. La durée de cuisson plus courte évite la destruction des composants (par ex., les pâtes). Un pH plus élevé exigerait une durée de cuisson plus longue pour stériliser le produit, d'où le risque de trop cuire certains composants.
Acide, lactique	270	Agent d'équilibration du pH - (repas micro-ondables prêts à	L'acide lactique contrôle l'acidité.

Additif	SIN	Raison de l'addition/type de produit	Notes/Justification
		consommer comme le « riz au poulet et aux légumes » qui contient de l'eau, du riz et des légumes)	
Colorant, caramel caustique (nature)	150a	Colorant - repas prêts à consommer micro-ondables (par ex., les produits à base de viande et de jus; teriyaki poulet au riz;	Le colorant caramel est ajouté aux aliments composites pour standardiser la couleur
Colorant, paprika	160c	Colorant	Pour standardiser la couleur dans différents types de repas micro-ondables.
Colorant, curcuma	100ii	Colorant - Produits culinaires déshydratés comme les « fettucini aux brocolis aromatisés au poulet » qui contient des macaroni, du sirop de maïs, du poulet déshydraté, des brocoli etc.	Pour standardiser la couleur dans les différents types de repas micro-ondables ou les produits culinaires déshydratés.
5'-guanylate disodique	627	Exaltateur d'arôme (renforce le goût existant) - les produits culinaires déshydratés (par ex., le riz aux légumes aromatisés au poulet aux herbes; les fettucini Caux brocolis aromatisés au poulet) - les repas micro-ondables prêts à consommer comme le « riz au poulet et aux légumes » - la trempette au bacon et au cheddar	Le guanylate disodique est généralement ajouté en association avec l'inosinate disodique pour renforcer les propriétés organoleptiques d'un aliment composite. Il renforce le goût salé de l'aliment. Comme le sel et les MSG, le guanylate disodique et l'inosinate disodique permettent aux papilles de mieux apprécier les arômes du produit.
5'-inosinate disodique	631	Exaltateur d'arôme (renforce le goût existant) - les produits culinaires déshydratés (par ex., le riz aux légumes aromatisés au poulet aux herbes; les fettucini Caux brocolis aromatisés au poulet) - les repas micro-ondables prêts à consommer comme le « riz au poulet et aux légumes » - la trempette au bacon et au cheddar	L'inosinate disodique est généralement ajouté en association avec le guanylate disodique pour renforcer les propriétés organoleptiques d'un aliment composite. Il renforce le goût salé de l'aliment. Comme le sel et les MSG, le guanylate disodique et l'inosinate disodique permettent aux papilles de mieux apprécier les arômes du produit.
Gomme, carragénane	407	Émulsifiant, gélifiant, stabilisant et <u>épaississant</u> (lasagne congelées, sandwich roulés congelés)	Pendant le processus thermique, les ingrédients ont tendance à libérer l'humidité (l'eau) qu'ils contiennent (notamment s'ils ont été congelés) dans les produits comme les lasagne, les pizzas et les sandwichs roulés congelés. L'addition de l'amidon et/ou de la cellulose crée un barrage entre le pain/la croûte et la garniture en liant l'eau. Le pain/la croûte peuvent ainsi rester croustillants au lieu

Additif	SIN	Raison de l'addition/type de produit	Notes/Justification
			de se ramollir.
Gomme, gellane	418	Émulsifiant, gélifiant, stabilisant et épaississant	
Gomme, guar	412	Émulsifiant, gélifiant, stabilisant ou épaississant	Dans les garnitures des aliments composites (comme les tourtes), elle prévient le suintement de l'eau (synérèse) dans la garniture, ainsi la croûte reste croustillante.
Gomme, caroube (= gomme de graine de caroube, gomme de caroube, pain de Saint-Jean, carubin)	410	Émulsifiant, gélifiant, stabilisant ou épaississant	
Gomme, xanthane	415	Émulsifiant, gélifiant, stabilisant ou épaississant <ul style="list-style-type: none"> - produits culinaires déshydratés (par ex., le riz aux légumes aromatisé au poulet aux herbes) - utilisé dans les plats congelés (par ex., les ravioli à la courge en sauce crémeuse) - trempette 	
Lécithine	322	Émulsifiant, gélifiant, stabilisant ou épaississant	
Méthyl-cellulose	461	Épaississant (lier l'eau dans un produit à base de lasagne, dans les pizzas, et dans les sandwichs roulés congelés)	Pendant le processus thermique, les ingrédients ont tendance à libérer l'humidité (l'eau) qu'ils contiennent (notamment s'ils ont été congelés), dans les produits comme les lasagne, les pizzas et les sandwichs roulés congelés. L'addition de l'amidon et/ou de la cellulose crée un barrage entre le pain/la croûte et la garniture en liant l'eau. Le pain/la croûte peuvent ainsi rester croustillants au lieu de se ramollir.
Amidon alimentaire modifié	1400-1452	Épaississant (lier l'eau dans un produit à base de lasagne, dans les pizzas, et dans les sandwichs roulés congelés)	Généralement, les additifs sont ajoutés aux produits de type repas « finis », pour faire barrage à l'humidité et prévenir la synérèse (par ex., le ramollissement de la composante croûte ou pâte dans

Additif	SIN	Raison de l'addition/type de produit	Notes/Justification
			les plats congelés, les lasagne congelées et les sandwichs roulés congelés).
Mono- et diglycérides (= mono- et diglycérides d'acides gras formateurs de matières grasses)	471	Émulsifiant, gélifiant, stabilisant ou épaississant - repas micro-ondables prêts à consommer (par ex., une composante de viande avec une composante de légume ou de céréales)	
Chlorure de potassium	508	Émulsifiant, gélifiant, stabilisant ou épaississant ou exaltateur d'arôme	
Dioxyde de silicone	551	Antiagglomérant	Les antiagglomérants comme le dioxyde de silicone sont ajoutés directement aux produits de type couscous et risotto qui contiennent des ingrédients végétaux ou animaux transformés et des épices. Ces antiagglomérants sont nécessaires pour assurer la stabilité du produit, prévenir la formation de grumeaux, et améliorer sa fluidité.
Sorbitol	420	Édulcorant	
Dioxyde de titanium	171	Colorant - Un repas prêt à consommer et micro-ondable comme le "poulet Alfredo composé de poulet avec des penne en sauce Alfredo" qui contient de l'eau, des pâtes type penne, du poulet, la sauce Alfredo de la crème, de l'huile de soja, etc. et des épices, ET du dioxyde de titanium (colorant).	Un produit qui est stérilisé ou traité thermiquement subira un effet brunissant. Le dioxyde de titanium agit comme agent de blanchiment et permet à la sauce Alfredo de conserver sa blancheur dans ce produit.

*s'il est utilisé seul

IFAC (Conseil international des additifs alimentaires)

L'IFAC est d'avis que cette catégorie est nécessaire car certains aliments, comme les plats congelés, n'entrent pas dans les catégories de 01-15, mais ont besoin d'additifs alimentaires pour que les composants individuels du mets restent séparés. Les fonctions technologiques des additifs alimentaires comprennent les épaississants, les régulateurs de l'acidité, les colorants, les antioxydants et les exaltateurs d'arôme. Par conséquent, nous demandons à ce que cette catégorie soit maintenue dans la NGAA.