

commission du codex alimentarius F



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FA 09/41/4
janvier 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante et unième session
Shanghai (Chine), 16-20 mars 2009

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX

GÉNÉRALITÉS

1. Conformément à la section relative aux relations entre les Comités de produits et les Comités généraux du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, « *Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen au Comité sur les additifs alimentaires de préférence avant que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex ou avant leur examen à l'étape 7 par le comité de produit compétent, un tel examen ne devant cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure.* »

3. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'aux auxiliaires technologiques des normes du Codex ont été soumises pour approbation lors de la trente et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et sont répertoriés par:

- (i) fonction technologique, numéro SIN et nom d'additif alimentaire ;
- (ii) Limite proposée;
- (iii) DJA (mg additif/kg poids corporel par jour); et
- (iv) Notes.

4. Les abréviations suivantes ont été utilisées dans la préparation de ce document:

SIN **Système de numérotation international pour les additifs alimentaires.** Le SIN a été préparé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires afin de fournir un système numérique international convenu afin d'identifier les additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients en tant qu'alternative à la déclaration du nom spécifique¹.

DJA **La dose journalière admissible.** Une estimation de la quantité d'une substance dans un aliment ou l'eau potable, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingéré chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé (poids standard = 60 kg)². La dose journalière admissible est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel.

¹ Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-2001).

² JECFA Glossary of Terms: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>.

DJA “non spécifiée”. Est utilisée dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque, au vu des données disponibles (chimiques, biotechniques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son utilisation aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment n'entraîne pas de l'avis du JECFA de risques pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les différentes évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies, par ex il devrait être technologiquement efficace et devrait être utilisé à la plus basse limite nécessaire pour accomplir cet effet, il ne devrait pas dissimuler une qualité inférieure de l'aliment ou frelatage et il ne devrait pas créer un déséquilibre nutritionnel².

DJA “pas Limitée”. Un terme qui n'est plus utilisé par la JECFA et qui a la même signification que DJA "non spécifiée"².

DJA temporaire: utilisée par la JECFA lorsque les données disponibles permettent de conclure que l'emploi de la substance pendant une courte période ne présente aucun risque pour la santé humaine, mais que des données supplémentaires en matière de sécurité sont nécessaires pour fixer une DJA ne présentant aucun danger pendant toute une vie. Un facteur de sécurité supérieur à la normale est utilisé pour l'établissement d'une DJA et une date limite est fixée à laquelle les données appropriées pour trancher la question de sécurité doivent être soumises au JECFA. La dose journalière admissible temporaire est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel².

DJA conditionnelle. Un terme qui n'est plus employé par la JECFA pour indiquer une gamme au-dessus de la “DJA inconditionnelle” qui peut indiquer une dose acceptable lorsque des problèmes particuliers, différents types de dose diététique, et des groupes particuliers de la population qui peuvent exiger de la considération sont pris en compte².

Pas de DJA allouée. Il existe différentes raisons pour ne pas allouer de DJA, variant d'un manque d'informations à des données sur les effets néfastes et qui octroie comme conseil qu'un additive alimentaire ou un médicament vétérinaire ne devrait en aucune façon être utilisée. Le rapport devrait être consulté pour apprendre les raisons pour lesquelles une DJA n'a pas été octroyée².

Acceptable².

Agents aromatisants: Utilisé pour décrire les agents aromatisants qui ne posent pas de problème de sécurité aux limites actuelles d'ingestion et aux rapports subséquents des réunions sur les additives alimentaires). Si une DJA a été octroyée à l'agent, elle est maintenue à moins d'une indication contraire.

Préparations enzymatiques: utilisées pour décrire les enzymes qui sont obtenus des tissus alimentaires des animaux ou des plantes utilisés généralement en tant qu'aliments ou qui sont dérivés de microorganismes qui sont généralement acceptés en tant que constituants des aliments ou qui sont normalement utilisés dans la préparation des aliments. De telles préparations enzymatiques sont considérées comme acceptables à condition que des déterminations chimiques et microbiologiques satisfaisantes puissent être établies.

Additifs alimentaires: Utilisés dans certaines occasions lorsque les usages présents ne posent pas de problème toxicologique ou lorsque l'ingestion est autocontrôlée pour des raisons technologiques ou organoleptiques.

Limite acceptable de traitement. Les DJA sont exprimées en terme de mg par kg du poids corporel par jour. Dans certains cas, toutefois, les additifs alimentaires sont circonscrits de façon plus appropriée par leurs limites de traitement. Cette situation apparaît le plus fréquemment avec les agents de traitement de la farine. On devrait noter que la limite acceptable de traitement est exprimée en tant que mg/kg du produit. Ceci ne devrait pas être confondu avec une DJA.²

Bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans l'emploi des additifs alimentaires³ signifient que:

- La quantité de l'additif ajouté n'excède pas la quantité raisonnablement requise pour accomplir son effet physique nutritionnel ou un autre effet technique dans l'aliment;
- La quantité de l'additif qui devient un composant de l'aliment en tant que résultat de son emploi dans le processus de fabrication, de transformation ou d'emballage d'un aliment et qui n'est pas destiné à accomplir aucun effet physique ou un autre effet technologique dans l'aliment même, est réduit à la mesure raisonnablement possible;
- L'additif est d'une qualité d'une mesure appropriée à l'aliment et est préparé et manipulé de la même façon qu'un ingrédient alimentaire. Le niveau de qualité de l'aliment est accompli en conformité avec les normes considérées comme un ensemble et non pas seulement avec des critères individuels en termes de sécurité.

³ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (définitions)

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CITÉES DANS LES NORMES DU CODEX

COMITÉ CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (CCPFV)

À sa vingt-quatrième session, le Comité sur les fruits et légumes traités est convenu de transmettre au Comité pour les additifs alimentaires les sections sur les additifs alimentaires de projets de normes pour les confitures, gelées et marmelades et pour certains légumes en conserve. Voir ALINORM 09/32/27, par 87-95 et Annexes II, III et V.

Le Comité est également convenu de demander au Comité sur les additifs alimentaires de mettre en corrélation les nouvelles catégories fonctionnelles et les additifs alimentaires ci-dessous dans le *nom de catégorie et le système de numérotage international des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1986), comme suit:

- Acide ascorbique (INS 300): agent de conservation (proposé pour les confitures, les gelées et les marmelades) et régulateur d'acidité (pour certains légumes en conserve);
- mono- et diglycérides (INS 471): agent anti-mousse (proposé pour les confitures, les gelées et les marmelades)

PROJET DE NORME DU CODEX POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES (À l'Étape 8 de la procédure)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.1 Les régulateurs d'acidité, les agents antimoussants, les agents affermissants, les agents de conservation et les agents épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.2 REGULATEURS D'ACIDITE

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	3,000 mg/kg	0-30	

4.3 AGENTS ANTIMOUSSANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	0-0-8 (temporaire)	

4.4 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
100(i)	Curcumines	500 mg/kg	0-3	
101(i), (ii)	Riboflavines	200 mg/kg	0-0.5	
104	Jaune de quinoline	100 mg/kg	0-10	
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg	0-2.5	
120	Carmines	200 mg/kg	0-5	
124	Ponceau 4R	100 mg/kg	0-4	
129	Rouge allura	100 mg/kg	0-7	

133	Brilliant Blue FCF	100 mg/kg	0-12.5	
140	Chlorophylles	BPF	pas Limitée	
141(i), (ii)	Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines	200 mg/kg	0-15	
143	Bleu brillant FCF	400 mg/kg	0-25	
150a	Caramel I	BPF	Non Spécifiée	
150b	Caramel II - procédé au sulfite caustique	80,000 mg/kg	0-160	
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniaque	80,000 mg/kg	0-200 (0-150 sur base solide)	
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	1,500 mg/kg	0-200 (0-150 sur base solide)	
160a(i), a(iii), e, f	Caroténoïdes	500 mg/kg	0-5	
160a(ii)	Carotènes, légume	1,000 mg/kg	Acceptable	
160d(i), 160d(iii)	Lycopène	100 mg/kg	0-0.5	
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg	0-2	
162	Rouge de betterave	BPF	Non Spécifiée	
163(ii)	Extrait de peau de raisin		0-2.5	
172(i)-(iii)	Oxydes de fer	200 mg/kg	0-0.5	

4.5 AGENTS DE CONSERVATION

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
200-203	Sorbates	1,000 mg/kg	0-25	
210-213	Benzoates	1,000 mg/kg	0-5	
220-225, 227, 228, 539	Sulfites	50 mg/kg comme SO ₂ résiduel dans le produit final sauf lorsqu'il est fait à base de fruits sulfités, où une concentration maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final.	0-0.7 (comme SO ₂)	

4.6 AROMATISANTS

Les aromatisants suivants peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme, pourvu que les bonnes pratiques de fabrication soient respectées: les substances aromatiques naturelles extraites des fruits tels que désignés dans le produit, l'arôme naturel de menthe, l'arôme naturel de cannelle, la vanilline, la vanille et les extraits de vanille.

PROJET DE NORME DU CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE (dispositions générales)

(À l'Étape 8 de la procédure)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous et dans les annexes correspondantes, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.1 Les régulateurs de l'acidité, les colorants, les agents de rétention de la couleur ainsi que les sels de calcium comme agents raffermissants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.2 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
102	Tartrazine	100 mg/kg	0-7.5	
133	Blue brilliant FCF	20 mg/kg	0-12.5	
143	Vert solide FCF	200 mg/kg	0-25	
150(c)	Caramel III- procédé à l'ammoniaque	BPF	0-200 (0-150 sur base solide)	
150(d)	Caramel IV- procédé au sulfite ammoniacal		0-200 (0-150 sur base solide)	

4.3 AGENTS DE RETENTION DE LA COULEUR

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
385, 386	Ethylène-diamine-tétra-acétates	365 mg/kg	0-2.5	
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg calculé en étain. Ne doit pas être ajouté aux aliments en boîtes de métal dépourvues de revêtement.	14 (PTWI, comme étain)	

AVANT-PROJET D'APPENDICE POUR LE MAÏS DOUX (À l'Étape 5/8 de la procédure)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 AGENTS EPAISSISSANTS (uniquement pour le maïs façon crème)

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF	Non Spécifiée	
1401	Amidon traité aux acides			
1402	Amidon traité aux alcalis			
1403	Amidon blanchi			
1404	Amidon oxyde			
1405	Amidons traités aux enzymes			
1410	Phosphate de monoamidon			
1412	Phosphate de diamidon			
1413	Phosphate de diamidon phosphate			
1414	Phosphate de diamidon acétylé			
1420	Acétate d'amidon			
1422	Adipate de diamidon acétylé			
1440	Amidon hydroxypropylique			
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique			
1450	Octényle d'amidon sodique			
1451	Amidon oxydé acétylé			

COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CCNFSDU)

La trentième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a convenu de faire part du niveau de 10 mg/kg de gomme arabique (gomme acacia) au CCFA afin qu'il l'approuve comme agent d'enrobage à inclure dans la section D: *Liste consultative des additifs alimentaires pour des formes spéciales d'éléments nutritifs de la Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge destinées à des fins diététiques spéciale* (CAC/GL 10-1979) (ALINORM 09/32/26, parr 55-62 et Annexe III).

PROJET DE LISTE CONSULTATIVE D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

(À l'étape 8 de la procédure)

SECTION D : LISTE CONSULTATIVE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR FORMES D'ELEMENTS NUTRITIFS PARTICULIERES

	Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale dans les aliments prêts à la consommation pour les nourrissons et enfants en bas âge (mg/kg)	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
(a)	414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	10	Non Spécifiée	

COMITE DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (CCASIA)

La seizième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA) a convenu de transmettre les sections amendées sur les additifs alimentaires du projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort et des avant-projets de norme pour la pâte de soja fermentée et pour les produits à base de soja non fermenté au CCFA pour approbation (*voir* ALINORM 09/32/15, par 31, 51 et 76 et Annexes II, IV et V).

Concernant les éclaircissements demandés sur certains additifs alimentaires pour la pâte de soja fermentée au piment fort, le Comité de coordination a noté que le sorbate de sodium (SIN 201) ne figurait pas parmi les autres sorbates parce qu'il n'était pas facile de le dissoudre dans du liquide et qu'il n'y avait pas d'information sur l'emploi de cet additif dans le produit. Il a été convenu que le polyphosphate de sodium (SIN 452i) et le polyphosphate de potassium (SIN 452ii) devraient figurer parmi les régulateurs de l'acidité avec une seule concentration maximale pour les phosphates.

Concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la farine de sagou comestible, le Comité de coordination a observé que le descripteur de la catégorie d'aliment 06.2.1 "Farines" de la NGAA ne comprenait que des farines obtenues par mouture des grains, céréales et tubercules (par exemple, manioc) et que, par conséquent, l'emploi dans cette section d'une référence générale aux dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA pourrait ne pas être approprié. Ceci étant, le Comité est convenu: d'ajouter dans la section la liste des additifs alimentaires correspondant aux additifs alimentaires énumérés dans la NGAA pour la catégorie d'aliment 6.2.1; et de demander au CCFA de préciser si la catégorie d'aliment 06.2.1 devait inclure des produits comme la farine de sorgho. Il était entendu que dans le cas d'une réponse positive du CCFA, la liste des additifs alimentaires serait remplacée par la référence générale à la disposition des Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

PROJET DE NORME REGIONALE POUR LA PATE DE SOJA FERMENTEE AU PIMENT FORT (À l'étape 8 de la procédure)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés à concurrence des concentrations maximales autorisées.

4.1 AGENTS DE CONSERVATION

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
200	Acide sorbique	1000 mg/kg comme acide sorbique, seul ou en combinaison	0-25	Adoptée par la 39 ^{ème} session du CCFA
202	Sorbate de potassium			
203	Sorbate de calcium			

4.2 EXHAUSTEURS DE GOUT

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
621	Glutamate monosodique, L	limitée par les BPF	Non Spécifiée	Adoptée par la 39 ^{ème} session du CCFA
508	Chlorure de potassium	limitée par les BPF	Pas Limitée	Adoptée par la 39 ^{ème} session du CCFA

4.3 ANTIOXIGENES

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
325	Lactate de sodium	limitée par les BPF	Pas Limitée	Adoptée par la 39 ^{ème} session du CCFA

4.4 REGULATEURS DE L'ACIDITE

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
296	Acide malique (DL-)	limitée par les BPF	Non Spécifiée	Adoptée par la 39 ^{ème} session du CCFA
339(i)	Orthophosphate monosodique	5000 mg/kg comme phosphorus, seul ou en combinaison	70 (MTDI, comme phosphorus)	Adoptée par la 39 ^{ème} session du CCFA
339(ii)	Orthophosphate disodique			
340(i)	Orthophosphate monopotassique			
340(ii)	Orthophosphate dipotassique			
452(i)	Polyphosphates de sodium			
452(ii)	Polyphosphates de potassium			

4.5 STABILISANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
412	Gomme guar	limitée par les BPF	Non Spécifiée	Adoptée par la 39 ^{ème} session du CCFA
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	limitée par les BPF	Non Spécifiée	Adoptée par la 39 ^{ème} session du CCFA
415	Gomme xanthane	limitée par les BPF	Non Spécifiée	Adoptée par la 39 ^{ème} session du CCFA

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE (N02-2004) (à l'étape 5/8 de la procédure)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité, antioxygènes, colorants, exhausteurs de goût, agents de conservation, stabilisants et édulcorants énumérés au Tableau 3 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.

4.1 REGULATEURS DE L'ACIDITE

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
336(i)	Tartrate monopotassique	Limitée par les BPF	0-30	

4.2 ANTIOXYGENES

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
539	Thiosulfate de sodium	30 mg/kg comme anhydride sulfureux	0-0.7 (comme SO ₂)	

4.3 COLORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
101(i)	Riboflavine, synthétique	10 mg/kg	0-0.5	

4.4 AGENTS DE CONSERVATION

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
200	Acide sorbique	1000 mg/kg comme acide sorbique, seul ou en combinaison	0-25	
202	Sorbate de potassium			
203	Sorbate de calcium			

210	Acide benzoïque	1000 mg/kg comme acide benzoïque, seul ou en combinaison	0-5	
211	Benzoate de sodium			
212	Benzoate de potassium			

4.5 ÉDULCORANTS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg	0-15	
954	Saccharine de sodium	200 mg/kg	0-5	

4.6 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Numéro SIN	Nom de l'auxiliaire technologique	Statut de l'approbation
1101(i)	Protéase	
	Hémicellulase	
1104	Lipase	
472c	Esters du glycérol des acide citriques et des acides gras	
270	Acide lactique	
452(i)	Polyphosphates de sodium, vitreux	
452(ii)	Polyphosphates de potassium	

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA FARINE DE SAGOU COMESTIBLE

(À l'étape 5 de la procédure)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quatre agents de traitement utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliment 06.2.1 « farines » sont acceptables pour emploi dans des aliments conformes à cette norme.

4.1 AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)/ Niveau de traitement acceptable	Statut de l'approbation
220	Dioxyde de soufre	200 mg/kg comme SO ₂ résiduel	0-0.7 (comme SO ₂)	
221	Sulfite de sodium			
222	Sulfite de sodium hydrogène			
223	Métabisulfite de sodium			
224	Métabisulfite de potassium			
225	Sulfite de potassium			
227	Sulfite de calcium hydrogène			
228	Bisulfite de potassium			
539	Thiosulfate de sodium			
925	Chlore	2 500 mg/kg (niveau de traitement)	Niveau de traitement acceptable: 0-2.5 g/kg tortue d farine	
926	Dioxyde de chlore	2 500 mg/kg (niveau de traitement)	Niveau de traitement acceptable: 0-30 mg/kg farine / 30-75 mg/kg farine diététique ou de régime	
927a	Azodicarbonamide	45 mg/kg	0-45 mg/kg (Niveau de traitement acceptable)	
928	Peroxyde de benzoyle	75 mg/kg	Niveau de traitement acceptable: 0-40 mg/kg farine /40-75 mg/kg farine diététique ou de régime <i>Note:</i> le résidu dans l'aliment est le benzoate (DJA de groupe de 0-	

			5mg/kg pc pour l'acide benzoïque et ses sels de calcium, potassium et sodium, acétate de benzoyle, alcool de benzoyle, aldéhyde de benzoyle et benzoate de benzoyle)	
1100	alpha-amylase de <i>Aspegillus orizae</i> var.	BPF	Acceptable	
1101(i)	Protéase	BPF	Acceptable	