

41 CCFA - DOCUMENT DE TRAVAIL POUR INFORMATION ET DÉBAT SUR LA NGAA

TABLEAU II

Catégories de denrées alimentaires ou denrées alimentaires individuelles dans lesquelles des additifs alimentaires sont autorisés

No. de Catégorie d'aliment 01.1		Lait et boissons lactées			
Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
NISINE	234	3		500	28
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1		Lait et babeurre (nature)			
Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		4000	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AZOTE	941	7		BPF	59
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		6000	
GOMME KARAYA	416	7		200	
GOMME TARA	417	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		10000	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		1500	33
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		1000	42

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.1 Lait (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		10000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.2 Babeurre (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		6000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		6000	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		3000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		6000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		2000	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		6000	
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000	
GLYCÉROL	422	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.1.2 Babeurre (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		3000	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100	161
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
AMARANTE	123	7		300	52
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	52
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2008	150	52
BRUN HT	155	7		150	52
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	52
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	52
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2008	150	52
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	52
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	52

No. de Catégorie d'aliment 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	2008	150	52
CARMINES	120	Adoptée	2008	150	52
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2008	1000	52
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		150	52
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50	52
CURCUMINE	100(i)	7		150	52
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	6		300	52
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	52
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	52 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8 & 52
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	52
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	52
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	52
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	52
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	52
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	20	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	52
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2008	20	52
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1320	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	150	52 & 161

No. de Catégorie d'aliment 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	52
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	52
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	80	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113 & 145
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	6		BPF	
SORBATES	200-203	6		300	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		350	6
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		25	19
TARTRAZINE	102	7		300	52
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2008	100	52
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	52

No. de Catégorie d'aliment 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	3		500	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	4		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		5000	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	4		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	4		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	4		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	4		BPF	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	4		BPF	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	4		BPF	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZOTE	941	7		BPF	59
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		5000	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
ÉRYTHRITOL	968	4		40000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	4		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		BPF	
LACTITOL	966	4		30000	
MALTITOL	965(i)	4		50000	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000	
NISINE	234	3		500	28
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	4		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	4		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	4		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	4		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		2200	33
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		50000	
THAUMATINE	957	4		BPF	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
XYLITOL	967	7		30000	

No. de Catégorie d'aliment 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1 Laits fermentés (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		1500	63
ACIDE FUMARIQUE	297	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		BPF	
ADIPATES	355-357, 359	4		1500	1
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	150	12
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		1500	63
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		30000	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		300	42
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	4		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	4		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		200	
GOMME TARA	417	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		20000	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		5000	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		5000	
GOMME KARAYA	416	7		5000	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME XANTHANE	415	7		5000	
HYDROXYDE D'AMMONIUM	527	4		BPF	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	4		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	4		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
OXYDE DE CALCIUM	529	4		BPF	
PECTINES	440	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.2 Laits emprésurés (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.2.2 Laits emprésurés (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		1000	42

No. de Catégorie d'aliment 01.2.2 Lait emprésurés (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.3 Lait concentré et produits similaires (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
NISINE	234	3		500	28
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 01.3.1 Lait concentré (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		880	33 & 34
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.3.2 Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	2000	161
ADIPATES	355-357, 359	7		4500	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	6000	161
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2007	100	15 & 133
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	100	15
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2007	100	15 & 130
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		1000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		1000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	1000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 01.3.2 Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	65	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		22000	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	4000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540	113
SORBATES	200-203	6		200	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	580	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		20000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		20000	
TARTRAZINE	102	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 01.4 Crème (nature) et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
NISINE	234	3		500	28
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	6		BPF	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		1000	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		100	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		1000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		1000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		1000	
ALGUES EUCHÉMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
AZOTE	941	7		BPF	59
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		2000	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		500	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		5000	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		1000	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ÉRYTHRITOL	968	4		600000	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		10000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		5000	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
LACTITOL	966	4		30000	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000	
MALTITOL	965(i)	4		300000	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	1000	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.1 Crème pasteurisée (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		300000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		200000	
SORBITOL	420(i)	4		200000	
SULFATE DE CALCIUM	516	4		BPF	
XYLITOL	967	4		30000	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		5000	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		BPF	
AZOTE	941	4		BPF	59
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		5000	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		5000	
CELLULOSE EN POWDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		5000	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		5000	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
ÉRYTHRITOL	968	4		600000	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2007	6000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000	
FARINE DE KONJAC	425	7		2000	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		5000	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		5000	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		5000	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
LACTITOL	966	4		30000	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000	
MALTITOL	965(i)	4		300000	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		BPF	
PECTINES	440	7		5000	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	1000	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		300000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		200000	
SORBITOL	420(i)	4		200000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000	
SULFATE DE CALCIUM	516	4		BPF	
XYLITOL	967	4		30000	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.3 Crème épaisse (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		5000	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.3 Crème épaisse (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	5000	
NISINE	234	6		10	28
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	1000	

No. de Catégorie d'aliment 01.4.4 Produits similaires à la crème

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	161
ALGINATE DE PROPANE	405	7		2500	
ALITAME	956	3		100	
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		5000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		5000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		20	180
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	86
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2007	6000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		300	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	5000	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550	119
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000	2
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	580	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000	

No. de Catégorie d'aliment 01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6 & 174

No. de Catégorie d'aliment 01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6 & 174
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
NISINE	234	3		500	28
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6 & 174

No. de Catégorie d'aliment 01.5.1 Lait et crème en poudre (nature)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	100	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15, 75 & 130
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		4400	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		10000	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 01.5.2 Produits similaires au lait et à la crème en poudre

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	2000	161
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		5000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		5000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80	10

No. de Catégorie d'aliment 01.5.2 Produits similaires au lait et à la crème en poudre

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	100000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		4000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		55	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	65	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		4400	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	4000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		3100	119
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	3		400	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.1 Fromage frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		9000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6 & 174
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	3
BLEU BRILLANT FCF	133	3		200	3
BRUN HT	155	7		BPF	3
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.1 Fromage frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		35	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50	
CURCUMINE	100(i)	4		500	3
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	3		500	10
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		25	185
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	3		200	3
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	3
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	3
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
NISINE	234	6		12.5	28
NISINE	234	3		500	28
NITRATES	251, 252	7		40	30
NITRITES	249, 250	7		20	32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		BPF	3
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		10000	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	3		670	6
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2006	40	3 & 80
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	80	38
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	3 & 161
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		6000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	3		200	3
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6
SORBATES	200-203	6		3000	42
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		5000	20
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		1500	45
TARTRAZINE	102	4		300	3

No. de Catégorie d'aliment 01.6.1 Fromage frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2 Fromage affiné

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		500	27
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
LYSOZYME	1105	Adoptée	1999	BPF	
NISINE	234	3		500	28
NISINE	234	6		12.5	28
NITRATES	251, 252	7		40	30
NITRITES	249, 250	7		20	32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		880	33
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2006	40	3 & 80
SORBATES	200-203	6		3000	42
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.1 Fromage affiné, croûte incluse

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		9000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6, 174 & 177
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6, 174 & 177
CARMINS	120	Adoptée	2005	125	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.1 Fromage affiné, croûte incluse

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		15	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10 & 112
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		125	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		25	185
HEXAMÉTHYLÈNE-TÉTRAMINE	239	Adoptée	2001	25	66
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6, 174 & 177

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		9000	
AMARANTE	123	7		100	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100	
BRUN HT	155	7		BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		75	
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2004	30000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		1000	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		100	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		BPF	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		100	
TARTRAZINE	102	7		100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2.3 Fromage en poudre (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		16000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6 & 174
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6 & 174

No. de Catégorie d'aliment 01.6.3 Fromage de lactosérum

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
SORBATES	200-203	Adoptée	2006	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4 Fromage fondu

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		5000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		9000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6, 174 & 177
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6, 174 & 177
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BRUN HT	155	7		200	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4 Fromage fondu

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	100	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		600	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		25	185
HYDROXYBENZOATES, PARA-JAUNE DE QUINOLÉINE	214, 218	6		300	27
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	3
NISINE	234	3		500	28
NISINE	234	6		250	28
NITRATES	251, 252	7		40	30
NITRITES	249, 250	7		20	32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	50	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		14050	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		35000	29
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2006	40	3 & 80
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6, 174 & 177
SORBATES	200-203	6		3000	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		5000	20
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		34900	45
TARTRAZINE	102	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4 Fromage fondu

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4.1 Fromage fondu nature

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		60	8
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		100	5 & 72
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1000	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		60	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	3		100	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		2000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.5 Produits similaires au fromage

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	350	161
ADIPATES	355-357, 359	7		5000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		9000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6, 174 & 177
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6, 174 & 177
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	3
BLEU BRILLANT FCF	133	3		200	3
BRUN HT	155	7		BPF	3
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.5 Produits similaires au fromage

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARMINES	120	Adoptée	2008	100	3 & 178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	3
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		50	
CURCUMINE	100(i)	4		500	3
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1000	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	214, 218	6		500	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	3		200	3
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	3
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	3
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
NISINE	234	3		500	28
NISINE	234	6		12.5	28
NITRATES	251, 252	7		40	30
NITRITES	249, 250	7		20	32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		BPF	3
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		13200	33
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2006	40	3 & 80
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	3
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	3		300	3
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113

No. de Catégorie d'aliment 01.6.5 Produits similaires au fromage

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6, 174 & 177
SORBATES	200-203	6		3000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2008	500	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	4		300	3
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.6 Fromage à base de protéines lactosériques

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2006	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2006	BPF	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	Adoptée	2006	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2006	BPF	
ACIDE PROPIONIQUE	280	Adoptée	2006	3000	70
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	Adoptée	2006	BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NISINE	234	Adoptée	2006	12.5	28
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2006	40	3 & 80
PROPIONATE DE CALCIUM	282	Adoptée	2006	3000	70
PROPIONATE DE SODIUM	281	Adoptée	2006	3000	70
SORBATES	200-203	Adoptée	2006	3000	42

No. de Catégorie d'aliment 01.7 Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ADIPATES	355-357, 359	7		6000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100	161
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6 & 174
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161

No. de Catégorie d'aliment 01.7 Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	300	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		150	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	2000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	2000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		200	
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		100	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		500	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90	2, 15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 01.7 Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		120	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	6		300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NISINE	234	3		500	28
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		10500	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	150	161
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		25000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113 & 145
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	6		5000	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6 & 174
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		150	6
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	

No. de Catégorie d'aliment 01.7 Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	2
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		150	

No. de Catégorie d'aliment 01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	

No. de Catégorie d'aliment 01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
NISINE	234	3		500	28
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	Adoptée	2007	100	74
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		880	33
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	Adoptée	2006	10000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2006	10000	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2006	10000	

No. de Catégorie d'aliment 01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	10000	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2006	BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	Adoptée	2006	10000	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	Adoptée	2006	10000	
CHLORURE DE CALCIUM	509	Adoptée	2006	BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2006	BPF	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2006	BPF	
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	Adoptée	2006	BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2006	BPF	
OXYDE DE MAGNÉSIUM	530	Adoptée	2006	10000	
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	Adoptée	2005	100	147
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	Adoptée	2006	10000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2006	4400	33
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	Adoptée	2006	BPF	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	Adoptée	2006	10000	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6 & 174
SILICATE DE CALCIUM	552	Adoptée	2006	10000	
SILICATE DE MAGNÉSIUM	553(i)	Adoptée	2006	10000	
SILICE AMORPHE	551	Adoptée	2006	10000	
TALC	553(iii)	Adoptée	2006	10000	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.1 Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2006	BPF	171
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	175	15, 133 & 171
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	75	15, 133 & 171

No. de Catégorie d'aliment 02.1.1 Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2006	BPF	171
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2006	BPF	171
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500	10 & 171
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2006	100	15, 133 & 171
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	Adoptée	2006	500	171

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		5000	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200	
ACIDE CITRIQUE	330	7		100	15
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		100	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		100	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	
ADIPATES	355-357, 359	7		3000	1
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		11000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		BPF	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		BPF	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200	
AZOTE	941	7		BPF	59
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2006	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		1000	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2005	200	
CURCUMINE	100(i)	7		5	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2006	10000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	10000	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2006	200	15 & 130
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		15000	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		13000	
GOMME XANTHANE	415	4		10000	
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		100	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		30000	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		10	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		20000	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		220	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2006	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	102
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	2006	1000	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.2 Huiles et graisses végétales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		5000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		3000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000	45
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	2006	200	46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		5000	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200	
ACIDE CITRIQUE	330	7		100	15
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		100	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		100	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	
ADIPATES	355-357, 359	7		3000	1
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		11000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		BPF	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		BPF	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200	
AZOTE	941	7		BPF	59
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		1000	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2006	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		1000	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200	
CURCUMINE	100(i)	7		5	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
ÉRYTHROSINE	127	3		300	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2006	10000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		80000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2006	200	15 & 130
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		15000	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		13000	
GOMME XANTHANE	415	4		10000	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		BPF	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	3		200	
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		100	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LACTATE DE CALCIUM	327	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		30000	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		10	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		100000	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		220	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2006	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	102
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	2006	1000	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		5000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		3000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000	45
TARTRAZINE	102	4		300	
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	2006	200	46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1 Beurre

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2008	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2008	BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2008	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2008	25	146
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	Adoptée	2008	20	8
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2008	BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2008	BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2008	880	33 & 34

No. de Catégorie d'aliment 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
---------	------------	-------	-------	----------------	-------

No. de Catégorie d'aliment 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARMINES	120	Adoptée	2008	500	161 & 178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		1000	
CITRATE DE STÉARYLE	484	3		100	15
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	100	
CURCUMINE	100(i)	4		10	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	4		1000	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	20000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		20000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	100	21
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200	15 & 130
HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE AYANT RÉAGI AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	479	Adoptée	1999	5000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-LYCOPÈNES	214, 218	6		300	27
	160d(i), 160d(iii)	3		100	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.2 Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2007	10	152
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	102
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SORBATES	200-203	6		2000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000	45
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	200	46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 02.3 Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	161
ALGINATE DE PROPANE	405	7		3000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	161 & 178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	

No. de Catégorie d'aliment 02.3 Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		1000	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	30000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		20000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		10	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	10	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	102
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		BPF	
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		1550	119
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		20000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 02.3 **Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50	

No. de Catégorie d'aliment 02.4 **Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		150	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		BPF	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		500	
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ÉRYTHROSINE	127	6		300	

No. de Catégorie d'aliment 02.4 Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2006	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		30	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200	15 & 130
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	350	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		7000	33
PHOSPHATES DE SODIUM- ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	102
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		1130	113 & 145
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 02.4 Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		150	

No. de Catégorie d'aliment 03.0 Glaces de consommation (incluant les sorbets)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	800	161
ADIPATES	355-357, 359	7		2000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100	161
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		150	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	100	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		30000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	1000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		30000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		30000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	1000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		500	

No. de Catégorie d'aliment 03.0 Glaces de consommation (incluant les sorbets)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10 & 15
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		1200	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		100	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	300	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		12000	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	1000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		25000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	500	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	

No. de Catégorie d'aliment 03.0 Glaces de consommation (incluant les sorbets)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550	119 & 145
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	6		7500	
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	15
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	320	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	3		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		150	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1 Fruits frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		500	
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
AZOTE	941	7		BPF	59
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		2000	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
PULLULAN	1204	4		30000	
SORBATES	200-203	6		1000	42

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.1 Fruits frais non traités

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	4 & 16
BRUN HT	155	7		500	4 & 16
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	4 & 16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARMINES	120	Adoptée	2008	500	4 & 16
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	6		BPF	4 & 16
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	16
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	4 & 16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	BPF	
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	BPF	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2004	400	
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2004	50	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4 & 16
DIPHÉNYLE	230	7		70	49
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000	16
ESTERS GLYCÉRIQUES DE RÉSINE DE BOIS	445	Adoptée	2005	110	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		BPF	4 & 16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	4, 16 & 185
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2003	BPF	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		12	27
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	4 & 16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	4 & 16
ORTHO-PHÉNYLPHÉNOLS	231, 232	Adoptée	1999	12	49
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2008	1000	4 & 16
PECTINES	440	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	BPF	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	BPF	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4 & 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		1000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44
TARTRAZINE	102	7		500	4 & 16
XYLITOL	967	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.3 Fruits frais épluchés et/ou coupés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1.3 Fruits frais épluchés et/ou coupés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		12	27
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2 Fruits transformés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		80000	182
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		80000	182
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		80000	182
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2004	400	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.1 Fruits surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	500	161
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	2000	161
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		800	27
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		200	33
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	500	44 & 155
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.2 Fruits secs

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	500	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	2000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	800	13
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80	10

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.2 Fruits secs

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	265	21
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2005	5000	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE ET FAIBLE (CATÉGORIE I)	905e	Adoptée	2005	5000	
HYDROXYBENZOATES, PARANÉOTAME	214, 218 961	6 Adoptée	 2008	800 100	27 161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		10	33
POLYDÉCÈNES HYDROGÉNÉS	907	4		2000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	6		2000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1500	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	1000	44 & 135
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		200	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	200	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300	144
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	1000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2008	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-LYCOPÈNES	214, 218	6		800	27
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1100	33
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		450	113 & 144
SORBATES	200-203	6		2000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	180	144
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
AMARANTE	123	7		200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BLEU BRILLANT FCF	133	6		200	
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
CHLORURE D'ÉTAIN	512	Adoptée	2001	20	43
CURCUMINE	100(i)	7		200	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	1000	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		800	27
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	300	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		790	113 & 145
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	400	161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		1300	45
TARTRAZINE	102	7		200	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	200	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
---------	------------	-------	-------	----------------	-------

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	161
ADIPATES	355-357, 359	7		2000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		20000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100	161
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500	
BRUN HT	155	7		500	
CANTHAXANTHINE	161g	6		200	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	1500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		200	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	1000	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	6		400	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		25	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	130	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	200	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		530	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	30	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	200	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1000	119 & 138
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2008	100	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000	45
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	400	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500	
BRUN HT	155	7		500	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	500	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	500	
CARMINES	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		150	
CURCUMINE	100(i)	7		500	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	2000	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	100	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	500	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1100	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	113 & 138
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000	45
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	161
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	2000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		200	
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		250	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
ÉRYTHROSINE	127	Adoptée	2005	200	54
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		200	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	250	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		10	33
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	200	161
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	3		2000	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	800	161
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2001	200	6
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		300	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		200	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		7500	
AMARANTE	123	7		300	182
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	182
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500	182
BRUN HT	155	7		500	182
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2008	7500	182
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	2008	7500	182
CARMINES	120	Adoptée	2008	500	182
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	6		4	182
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	182
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2008	100	62 & 182
CURCUMINE	100(i)	7		500	182
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	6		300	182

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	182
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	172, 182 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8 & 182
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		800	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	182
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	182
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161 & 182
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	182
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	182
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		7000	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	1000	154
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	161 & 182
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		200000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	182
ROUGE ALLURA AC	129	6		800	182
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		790	113 & 138
SORBATES	200-203	6		1500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		200	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		1500	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRAZINE	102	7		500	182
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	182

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		150	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		150	62
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		150	175 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		30	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90	2, 15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		800	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		7000	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	110	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113 & 145
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2008	100	44
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		15	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		20000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		150	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	200	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2008	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
HYDROXYBENZOATES, PARA- LYCOPÈNES	214, 218 160d(i), 160d(iii)	6 3		800 1000	27
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2008	10	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	160	161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		790	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	150	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2008	100	44

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.11 Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		7500	
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	250	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	7500	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	7500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	6		4	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		10	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
CURCUMINE	100(i)	7		150	
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	650	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		800	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.11 Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		7000	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	161
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		200000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		800	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.12 Fruits cuits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	500	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	185
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	6		1200	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	150	161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1 Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		500	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		2000	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		83000	79
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.1 Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		200	33
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	4 & 16
BRUN HT	155	7		500	4 & 16
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	4 & 16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARMINES	120	Adoptée	2008	500	4 & 16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	4 & 16
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	16
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	4 & 16
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		800	58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	BPF	79
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	BPF	79
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2004	400	79
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2004	50	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4 & 16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCÉRIQUES DE RÉSINE DE BOIS	445	Adoptée	2005	110	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		800	58
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2003	BPF	79
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		12	27
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		800	58
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	4 & 16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	4 & 16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	4 & 16
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1760	16 & 33

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4 & 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		1000	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		800	58
TARTRAZINE	102	7		500	4 & 16
XYLITOL	967	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		800	58
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		3000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.1.3 Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		800	58
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		12	27
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		800	58
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		5600	33 & 76
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		3000	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		800	58
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44, 76 & 136

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2 Légumes transformés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		80000	92
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		80000	92
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		80000	92
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	79

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.1 Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		100	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161
AZOTE	941	7		BPF	59
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		4000	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2006	100	21 & 110
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		1000	58
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		83000	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.1 Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		1000	58
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
PECTINES	440	7		20000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		5000	33 & 76
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	15
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		30000	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	500	161
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	150	161
SULFATE DE CALCIUM	516	7		3500	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44, 76, 136 & 137

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.2 Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.2 Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15, 76 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2005	200	15, 76 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		8.2	
CAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	76
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	76
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		200	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	800	21 & 64
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	50	15, 76 & 130
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		5000	33 & 76
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	500	161
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	76
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	580	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500	44 & 105
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	200	144

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		50000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		6000	
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300	144
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	2000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500	
BRUN HT	155	7		500	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	500	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	500	
CARMINES	120	Adoptée	2008	500	161 & 178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		1320	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		300	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
GLUCONATE FERREUX	579	Adoptée	1999	150	23 & 48
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
LACTATE FERREUX	585	Adoptée	1999	150	23 & 48
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	10	144
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	500	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		460	119 & 144
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	6		BPF	
SORBATES	200-203	6		2000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2003	35	6
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		500	6
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		15000	45
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	300	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	350	161
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	39
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BLEU BRILLANT FCF	133	6		200	
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		200	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CHLORURE D'ÉTAIN	512	Adoptée	2001	25	43
CURCUMINE	100(i)	7		200	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	365	21
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
HYDROXYBENZOATES, PARA-JAUNE DE QUINOLÉINE	214, 218 104	6 7		300 200	27
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
NISINE	234	6		BPF	28
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	160	144 & 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	580	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000	45
TARTRAZINE	102	7		200	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	200	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.5 Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-JAUNE DE QUINOLÉINE	214, 218 104	6 7		1000 100	27
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33 & 76
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	160	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4660	119
SORBATES	200-203	6		2000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	2
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161 & 169
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500	44 & 138

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.5 Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		25	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ADIPATES	355-357, 359	7		6000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	92
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	3000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		200	92
BRUN HT	155	7		200	92
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2008	BPF	92
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	2008	BPF	92
CARMINS	120	Adoptée	2008	200	92
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2008	1000	92
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	92
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2008	100	62 & 92
CURCUMINE	100(i)	7		200	92
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2008	250	17 & 161
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	80	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	92
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	92 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8 & 92
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		200	92
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	92
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	92
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	92
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	92
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	92
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	92
ROUGE ALLURA AC	129	6		200	92
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113 & 145
SORBATES	200-203	6		2000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2001	200	6

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	7		200	92

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		BPF	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
ADIPATES	355-357, 359	4		50000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMARANTE	123	4		300	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	2500	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	3		500	
CARAMEL I - SIMPLE	150a	4		BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000	58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000	36
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		500	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	4		BPF	
CHLOROPHYLLE	140	4		BPF	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000	58
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		BPF	
ÉRYTHROSINE	127	3		300	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	4		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
FUMARATES DE SODIUM	365	4		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	4		BPF	
GLYCÉROL	422	4		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		BPF	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	3		500	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	4		BPF	
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	4		50000	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	92
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000	58
LACTATE DE SODIUM	325	4		BPF	
LACTITOL	966	4		10000	
LÉCITHINE	322(i)	4		BPF	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		200	
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		BPF	
MALTITOL	965(i)	4		100000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161
PECTINES	440	4		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33 & 76
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2008	10	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	161
PULLULAN	1204	4		30000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	500	
RIBONUCLÉOTIDES CALCICIQUES, 5'-	634	4		BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		BPF	
ROUGE DE BETTERAVE	162	4		BPF	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	113
SILICE AMORPHE	551	4		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		100000	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		70000	
SORBATES	200-203	6		1000	42
SORBITOL	420(i)	4		70000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2008	580	161
SULFATE D'ALUMINIUM- AMMONIUM	523	3		500	6
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		10000	45
TARTRAZINE	102	4		500	
THAUMATINE	957	4		BPF	
VERT SOLIDE FCF	143	3		300	
XYLITOL	967	4		10000	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.8 Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		1000	1
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	250	21
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	

No. de Catégorie d'aliment 04.2.2.8 Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33 & 76
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	160	144 & 161
SORBATES	200-203	6		2000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	150	144 & 161
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 05.0 Confiserie

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	183
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	183
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	183
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10, 15 & 114
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		20000	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE ET FAIBLE (CATÉGORIE I)	905e	Adoptée	2004	2000	3
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		240000	

No. de Catégorie d'aliment 05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et succédanés de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		50	
CURCUMINE	100(i)	7		300	183
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	2000	3
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	183
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TARTRAZINE	102	7		300	183

No. de Catégorie d'aliment 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	97
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	3000	97
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2007	5000	97
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	4		5000	97
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
HYDROXYBENZOATES, PARA- PHOSPHATES	214, 218	6		700	27
	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		6000	33
PHOSPHATES DE SODIUM- ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6 & 72
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	100	97 & 161
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	6		10000	97
SORBATES	200-203	6		1500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	580	97
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		10000	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		4000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15

No. de Catégorie d'aliment 05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	97 & 161
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		100	180

No. de Catégorie d'aliment 05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		6.4	62
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17, 127 & 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
JAUNE FCF	110	6		50	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	97 & 161
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	500	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	6		50	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	80	161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	400	97 & 161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15

No. de Catégorie d'aliment 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	161
ADIPATES	355-357, 359	7		2000	1
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
AMARANTE	123	7		100	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		6.4	62
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17 & 161

No. de Catégorie d'aliment 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	4		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	50	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		100	
JAUNE FCF	110	6		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		220	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	1000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	6		100	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540	113 & 145
SORBATES	200-203	6		1500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161 & 169
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15

No. de Catégorie d'aliment 05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	161
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100	183
BRUN HT	155	7		80	183
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15, 130 & 141
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15, 130 & 141

No. de Catégorie d'aliment 05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15, 130 & 141
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	183
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	183
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	6		500	183
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		1000	183
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	183
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		700	183
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000	3
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17 & 161
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		200	181 & 183
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		25	8 & 183
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2001	BPF	3
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	350	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		450	183
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	400	161 & 183
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	183
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	80	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	183
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	101
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	161 & 183
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	183
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	113 & 145

No. de Catégorie d'aliment 05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	6		10000	
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	800	161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		750	15

No. de Catégorie d'aliment 05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	161
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100	
BRUN HT	155	7		80	
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		100	180
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		700	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000	3
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	4		BPF	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		25	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		25	8

No. de Catégorie d'aliment 05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2001	BPF	3
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		450	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	113 & 145
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	6		10000	
SORBATES	200-203	6		1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	800	161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15

No. de Catégorie d'aliment 05.2 Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		BPF	3, 6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		BPF	3, 6 & 174
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 05.2 Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300	
BRUN HT	155	7		300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2007	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		50	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000	3
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2001	BPF	3
CURCUMINE	100(i)	7		300	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17, 156 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		3000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2001	BPF	3
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	500	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	2000	3

No. de Catégorie d'aliment 05.2 Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		2000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		450	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	330	158 & 161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	3		350	29
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	1000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		348	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	500	161 & 163
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		BPF	3, 6 & 174
SORBATES	200-203	6		2000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1800	161 & 164
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		20000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		20000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		300	

No. de Catégorie d'aliment 05.2.1 Confiseries dures

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
---------	------------	-------	-------	----------------	-------

No. de Catégorie d'aliment 05.2.1 Confiseries dures

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	156 & 161
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161 & 148
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		700	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		200	8

No. de Catégorie d'aliment 05.2.2 Confiseries tendres

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	157 & 161
AMARANTE	123	7		100	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161 & 148
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		100	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		200	8
POLYDÉCÈNES HYDROGÉNÉS	907	4		2000	

No. de Catégorie d'aliment 05.2.3 Nougats et pâtes d'amande

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		100	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8

No. de Catégorie d'aliment 05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	5000	161
ADIPATES	355-357, 359	7		20000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		BPF	3, 6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		BPF	3, 6 & 174
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	10000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2005	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300	
BRUN HT	155	7		300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	400	130

No. de Catégorie d'aliment 05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	400	130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	400	130
CANTHAXANTHINE	161g	6		300	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	20000	
CARMINES	120	Adoptée	2008	500	178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		700	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	BPF	
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	BPF	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2003	1200	3
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2001	20000	3
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	1999	15000	
CURCUMINE	100(i)	7		700	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	3000	17 & 161
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	Adoptée	2001	20000	
ÉRYTHROSINE	127	6		200	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	20000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	50000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		20000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		500	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		500	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	1000	130
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2003	BPF	3
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	2100	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	20000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1500	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	

No. de Catégorie d'aliment 05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	1000	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		10000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		44000	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	100	
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	20000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	10000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	1999	1500	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		467	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	2500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540	68 & 113
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		BPF	3, 6 & 174
SORBATES	200-203	6		1500	42
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		20000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		20000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	5000	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		15000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		15000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		30000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	300	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
---------	------------	-------	-------	----------------	-------

**No. de Catégorie d'aliment 05.4 Décorations (pour boulangerie fine),
nappages (autres que ceux à base de
fruits) et sauces sucrées**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		7500	
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		BPF	3, 6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		BPF	3, 6 & 174
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	
BRUN HT	155	7		500	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2007	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	20000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	BPF	
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	BPF	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2001	4000	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	

No. de Catégorie d'aliment 05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		1000	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2003	BPF	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	2000	3
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		7000	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		BPF	3, 6 & 174
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1000	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		8000	45
TARTRAZINE	102	7		500	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	

No. de Catégorie d'aliment 06.0

Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses, à l'exception des produits de boulangerie de la catégorie 07.0

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 06.1

Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000	
ALPHA-AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1100	7		BPF	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	6		BPF	
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	6		BPF	
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	184
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		2220	184
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		500	184 & 185
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100	15 & 130
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	800	98
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	184
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		1000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		440	33
PROTÉASE	1101(i)	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	184
SILICATE D'ALUMINIUM	559	6		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.1 Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		4000	
TALC	553(iii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.2 Farines et amidons (incluant le soja en poudre)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000	
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	7		BPF	
ALPHA-AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1100	Adoptée	1999	BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000	58
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2008	3000	186
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000	
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	
SILICE AMORPHE	551	4		BPF	
SORBATES	200-203	6		1000	42
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		500	6
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		6000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		600	

No. de Catégorie d'aliment 06.2.1 Farines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		300	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		300	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		300	
AZODICARBONAMIDE	927a	Adoptée	1999	45	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		45000	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	57
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		1500	
CHLORINE	925	Adoptée	2001	2500	87
GLUCOSE OXYDASE D'ASPERGILLUS NIGER VAR.	1102	4		780	

No. de Catégorie d'aliment 06.2.1 Farines

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
OXYDE DE CHLORINE	926	Adoptée	2001	2500	87
PAPAÏNE	1101(ii)	7		BPF	
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	Adoptée	2007	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		11900	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		45000	29
PROTÉASE	1101(i)	Adoptée	1999	BPF	
PULLULAN	1204	4		50000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		BPF	57
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44

No. de Catégorie d'aliment 06.2.2 Amidons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALPHA-AMYLASE DE BACILLUS LICHENIFORMIS (CARBOHYDRASE)	1100	4		BPF	
ALPHA-AMYLASE DE BACILLUS SUBTILIS	1100	4		BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		6200	33
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	6		BPF	6 & 26
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44

No. de Catégorie d'aliment 06.3 Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1200	161
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 06.3 Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	100	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		35	
CANTHAXANTHINE	161g	3		50	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	6500	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	2500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	400	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		75	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		75	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	160	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550	119 & 145
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 06.3 Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1000	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		85	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 06.4 Pâtes alimentaires et nouilles et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz, pâtes et nouilles de soja)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		2000	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		200	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		600	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		BPF	
AGAR-AGAR	406	4		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	4		200	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		200	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000	58
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		50000	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	4		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	4		BPF	
CURDLAN	424	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		BPF	59
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	4		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		BPF	
GLYCÉROL	422	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	4		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME KARAYA	416	4		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		10000	
LACTATE DE SODIUM	325	4		2400	
LÉCITHINE	322(i)	4		BPF	
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4		BPF	
PECTINES	440	4		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		200	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		2000	33
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		20000	
PULLULAN	1204	4		10000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		35000	
SORBITOL	420(i)	4		35000	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		470	6
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		200	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE FUMARIQUE	297	4		600	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
ADIPATES	355-357, 359	7		1000	1
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		1000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		8330	37
ALPHA-AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1100	7		BPF	
AMARANTE	123	7		100	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	4		200	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		200	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000	58
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		2600	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		2600	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		50000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		1000	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		8330	37
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000	11

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2008	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		10000	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		10000	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	4		2400	
LACTITOL	966	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTITOL	965(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		30000	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		200	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	5000	
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		10000	
RIBONUCLÉOTIDES CALCIFIQUES, 5'-	634	4		BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		BPF	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		2000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	4		5000	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		5000	
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		2000	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		1000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
AMARANTE	123	7		100	153
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	153
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	153
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	153
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	153
CARMINES	120	Adoptée	2008	100	153 & 178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		1000	153
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1200	153

No. de Catégorie d'aliment 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100	153
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		BPF	153
CURCUMINE	100(i)	7		500	153
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	3		1000	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	3		500	10
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	20	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2007	5000	2 & 153
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000	11
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	153 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8 & 153
GALLATE DE PROPYLE	310	3		200	15 & 130
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100	15 & 130
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	153
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	153
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2007	50	153
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	153
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	4		20000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	153
SORBATES	200-203	6		2000	42
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	4		5000	2
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	4		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	20	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		7500	45
TARTRAZINE	102	7		300	153
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		200	

No. de Catégorie d'aliment 06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
VERT SOLIDE FCF	143	3		290	153
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	153

No. de Catégorie d'aliment 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		150	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		6.4	62
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		75	
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	

**No. de Catégorie d'aliment 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon
(par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	315	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		40	134 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		30	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90	2, 15 & 130
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		150	173
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161
NISINE	234	6		3	28
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		7000	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	3000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113 & 145
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		6000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	

**No. de Catégorie d'aliment 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon
(par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2860	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 06.6 Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		1000	1
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
AMARANTE	123	7		100	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARMINS	120		Adoptée 2005	500	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)		Adoptée 2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CURCUMINE	100(i)	7		20	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e		Adoptée 2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		5600	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		1600	6
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a		Adoptée 1999	10	
POLYSORBATES	432-436		Adoptée 2007	5000	2
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		500	72
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)		Adoptée 2005	300	
SORBATES	200-203	6		2000	42

No. de Catégorie d'aliment 06.6 Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		7500	2
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		5	

No. de Catégorie d'aliment 06.7 Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		500	185
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	200	72
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	

No. de Catégorie d'aliment 07.0 Produits de boulangerie

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		2000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
AMARANTE	123	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2007	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2001	BPF	3
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		4000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	1000	10 & 15
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	15000	11 & 72
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	3000	125
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	

No. de Catégorie d'aliment 07.0 Produits de boulangerie

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		9300	33
SORBATES	200-203	6		2000	42
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	

No. de Catégorie d'aliment 07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	4000	161
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	6000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	70	161
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	113
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		5000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	650	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.1 Pains et petits pains

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		35	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185

No. de Catégorie d'aliment 07.1.1 Pains et petits pains

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE ET FAIBLE (CATÉGORIE I)	905e	Adoptée	2004	3000	36 & 126
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	6		BPF	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.2 Crackers (à l'exception des crackers sucrés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	4		50	
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARMINS	120	Adoptée	2008	200	178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		200	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	5000	11
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		10000	29
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	4		50	
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100	15 & 130
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	11
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		10000	29

No. de Catégorie d'aliment 07.1.4 Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	116
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		6.4	62
CURCUMINE	100(i)	7		20	116
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		200	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	11
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		10000	29

No. de Catégorie d'aliment 07.1.5 Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
---------	------------	-------	-------	----------------	-------

No. de Catégorie d'aliment 07.1.5 Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		200	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	11
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		10000	29

No. de Catégorie d'aliment 07.1.6 Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6 & 174
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		BPF	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		BPF	
CURCUMINE	100(i)	4		200	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		200	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	11
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6 & 174
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		10000	6

No. de Catégorie d'aliment 07.2 Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	165
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1700	165
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BLEU BRILLANT FCF	133	6		200	
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		75	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CURCUMINE	100(i)	7		200	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	1600	17 & 165
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	20000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2001	BPF	3
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		200	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	80	161 & 165
NISINE	234	6		250	28
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	

No. de Catégorie d'aliment 07.2 Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	170	165
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	77 & 113
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		4000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	700	161 & 165
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		10000	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		10000	29
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		2200	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5500	

No. de Catégorie d'aliment 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	1200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6

No. de Catégorie d'aliment 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		25	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		25	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		15300	29
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6 & 174
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		8000	

No. de Catégorie d'aliment 08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100	4 & 16
BRUN HT	155	7		500	16
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		200000	4 & 16
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	3, 4 & 16
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	4 & 16
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		200000	4 & 16
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	4 & 16
NISINE	234	3		500	28
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	4 & 16

No. de Catégorie d'aliment 08.0 Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		500	4 & 16

No. de Catégorie d'aliment 08.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		2000	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUTAMATE MONOAMMONIÉ	624	7		BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	7		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	7		BPF	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	4 & 16
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		20000	
LACTATE DE SODIUM	325	7		20000	
LACTITOL	966	4		BPF	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
NITRATES	251, 252	7		150	30
NITRITES	249, 250	7		130	32
PECTINES	440	7		BPF	
PROTÉASE	1101(i)	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
VERT SOLIDE FCF	143	3		1000	3, 4 & 16

No. de Catégorie d'aliment 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
---------	------------	-------	-------	----------------	-------

No. de Catégorie d'aliment 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		2000	
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		500	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		15000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		500	
BROMÉLINE	1101(iii)	7		BPF	
CAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	4 & 16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		15000	
CARMINES	120	Adoptée	2008	500	4 & 16
CELLULOSE EN Poudre	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	16
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	4 & 16
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		15000	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		2260	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000	
CURCUMINE	100(i)	7		500	4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4 & 16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		5000	4 & 16
GLYCÉROL	422	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
OXYDE DE CALCIUM	529	7		BPF	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1100	33
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4 & 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
XYLITOL	967	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	7		100	15
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		6000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		8000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
CAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	4 & 16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		1500	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2008	100	4, 16 & 117
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	6		20	4, 16 & 117
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100	4, 16 & 117
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CHLOROPHYLLE	140	7		1000	4, 16 & 94
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200	
CURCUMINE	100(i)	7		20	4, 16 & 117
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		100	59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		1000	4, 16 & 94
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		1000	4, 16 & 94
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		1000	4, 16, 94 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	4, 8, 16 & 94
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		6000	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	4 & 16
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
ROUGE 2G	128	7		25	4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4, 16 & 117
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	71
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		5000	
SORBITOL	420(i)	7		5000	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300	15
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 08.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		3000	1
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	100	15, 130 & 167

No. de Catégorie d'aliment 08.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2007	100	15, 130 & 167
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	5000	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
ÉRYTHROSINE	127	6		30	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		5000	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	1000	16
SORBATES	200-203	6		2000	42
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		3000	
VERT SOLIDE FCF	143	3		1000	3 & 4

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1 Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1.1 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
NITRATES	251, 252	7		1600	30
NITRITES	249, 250	7		420	32

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1.2 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée (viande salée incluse)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	Adoptée	2005	1000	3 & 13
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		BPF	3 & 27
NITRATES	251, 252	7		450	30
NITRITES	249, 250	7		300	32
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2001	6	

No. de Catégorie d'aliment 08.2.1.3 Viande, volaille et gibier inclus, non cuite fermentée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
NITRATES	251, 252	7		450	30
NITRITES	249, 250	7		130	32

No. de Catégorie d'aliment 08.2.2 Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NITRATES	251, 252	7		365	30
NITRITES	249, 250	7		170	32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		3100	33
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	500	161
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		4000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	15
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	15

No. de Catégorie d'aliment 08.2.3 Viande, volaille et gibier inclus, congelée, en pièces entières ou en morceaux

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	950	3
NITRATES	251, 252	7		220	30
NITRITES	249, 250	7		170	32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33

No. de Catégorie d'aliment 08.3 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		3000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		BPF	6, 174 & 179
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		BPF	6, 174 & 179
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 08.3 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	100	15, 130 & 162
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2007	100	15, 130 & 162
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
ÉRYTHROSINE	127	6		30	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NITRITES	249, 250	7		130	32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	1000	16
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		BPF	6, 174 & 179
SORBATES	200-203	6		2000	42
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		3000	

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1 Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée et finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	20	118
CURCUMINE	100(i)	7		20	118

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.1 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CANTHAXANTHINE	161g	6		100	118
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	118
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100	118
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		5000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		1000	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
NITRATES	251, 252	7		1250	30

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.2 Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	Adoptée	2005	1000	3 & 13
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		20	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		5000	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-JAUNE FCF	214, 218	6		BPF	3 & 27
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	135	
NITRATES	251, 252	7		365	30
PIMARICINE (NATAMYCINE)	235	Adoptée	2001	20	3 & 81

No. de Catégorie d'aliment 08.3.1.3 Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		20	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		5000	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
NITRATES	251, 252	7		365	30

No. de Catégorie d'aliment 08.3.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	20	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		20	
CURCUMINE	100(i)	7		20	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	35	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		5000	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185

No. de Catégorie d'aliment 08.3.2 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
NITRATES	251, 252	7		365	30
ROUGE ALLURA AC	129	6		25	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	500	161
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		4000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	15
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	15
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		5	6

No. de Catégorie d'aliment 08.3.3 Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	5000	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		5000	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		25	8
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	950	3
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
NITRATES	251, 252	7		365	30

No. de Catégorie d'aliment 08.4 Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		20000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		BPF	3, 6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		BPF	3, 6 & 174
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	5000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		100	180
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	5000	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		3500	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		5000	

No. de Catégorie d'aliment 08.4 Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	85 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		1000	8 & 85
HYDROXYBENZOATES, PARA-JAUNE FCF	214, 218 110	6	Adoptée 2008	36 300	27 16
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NITRATES	251, 252	7		150	30
NITRITES	249, 250	7		130	32
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	1000	72
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1100	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	1500	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	16
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	1000	16
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	16
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		BPF	3, 6 & 174
SORBATES	200-203	6		BPF	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		200	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		5000	
VERT SOLIDE FCF	143	3		1000	3 & 4
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.0 Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	

No. de Catégorie d'aliment 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200	
AZOTE	941	7		BPF	59
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		30000	4 & 16
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		30000	4 & 16
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2008	BPF	3, 4, 16 & 50
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	4		BPF	
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		25	4, 8 & 16

No. de Catégorie d'aliment 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		100	
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	16
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000	58
LACTITOL	966	4		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
XYLITOL	967	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 09.1.1 Poisson frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	4, 16 & 50
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2008	300	4, 16 & 50
BRUN HT	155	7		300	4, 16 & 50

No. de Catégorie d'aliment 09.1.1 Poisson frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	4, 16 & 50
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	3, 4, 16 & 50
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4, 16 & 50
CARMINS	120	Adoptée	2008	300	4, 16 & 50
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	6		BPF	4, 16 & 50
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300	4 & 16
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	4, 16 & 50
CURCUMINE	100(i)	7		300	4, 16 & 50
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4, 16 & 50
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	4, 16 & 50
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	4, 16 & 50
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	4, 16 & 50
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300	4, 16 & 50
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	4, 16 & 50
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		BPF	33
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4, 16 & 50
TARTRAZINE	102	7		300	4, 16 & 50

No. de Catégorie d'aliment 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	4 & 16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	4 & 16
BRUN HT	155	7		500	4 & 16
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	4 & 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	4 & 16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		100	4, 16 & 180
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	4 & 16
CURCUMINE	100(i)	7		500	4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4 & 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	4 & 16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	4 & 16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4 & 16
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44

No. de Catégorie d'aliment 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRAZINE	102	7		500	4 & 16

No. de Catégorie d'aliment 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	200	144
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300	144
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		30000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	50
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		30000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		30000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	50
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000	58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000	36
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		500	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		10000	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000	58
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CURCUMINE	100(i)	4		50	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		BPF	
ÉRYTHRITOL	968	4		200000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
FUMARATES DE SODIUM	365	4		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	4		BPF	
GLYCÉROL	422	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	4		100000	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000	58
LACTATE DE SODIUM	325	4		BPF	
LACTITOL	966	4		20000	
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		10000	
PULLULAN	1204	4		30000	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		BPF	
SILICE AMORPHE	551	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		500	
SORBITOL	420(i)	4		500	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		1500	6

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		400	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		1500	
AGAR-AGAR	406	7		20000	3 & 53
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	7		300	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		400	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		1000	70
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		400	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	95
AZOTE	941	7		BPF	59
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	95
BRUN HT	155	7		500	95
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	95
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	50
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	50
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	95
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2008	100	95 & 178
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	95
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		5000	61
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	95
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		30000	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	61
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
CURCUMINE	100(i)	7		500	95

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		20000	3 & 53
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	95
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	1000	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	75	21
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		25	8
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	61 & 73
GOMME TARA	417	7		BPF	73
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		160	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	95
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		1500	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	95
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	95
LACTITOL	966	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500	95
MALTITOL	965(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	7		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	61
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
NITRATES	251, 252	7		150	30
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	95
PECTINES	440	7		20000	16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	1000	95
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	95
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		2000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44 & 139
TARTRAZINE	102	7		500	
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	61
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		BPF	15
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	41
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	41 & 99
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	41
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	41

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	41
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		BPF	41
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		BPF	41
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	15
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	99
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	16
BRUN HT	155	7		500	16
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	41
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	41
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	41
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	7		BPF	41
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	41
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	41
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	41 & 61
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	16, 95 & 178
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100	41
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	41 & 61
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	61
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	61
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	61
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	61
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	41

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	1000	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	75	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		500	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE	622	7		BPF	41
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	7		BPF	41
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GUAR	412	7		2000	
GOMME TARA	417	7		BPF	73
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	41 & 61
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	41
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	41
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	41
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	41 & 61
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	41
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	16
PECTINES	440	7		BPF	41 & 61
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	41

No. de Catégorie d'aliment 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	41
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		190	6 & 41
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	16 & 95
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	41
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBATES	200-203	6		2000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
TARTRAZINE	102	7		500	16
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	200	15 & 46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		BPF	15
XYLITOL	967	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	16
BRUN HT	155	7		500	16
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARMINES	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	16
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		40	95
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		BPF	16
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16 & 95
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	16
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	16 & 95
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBATES	200-203	6		2000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
TARTRAZINE	102	7		500	16
XYLITOL	967	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2001	200	6

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000	
AMARANTE	123	7		300	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100	95
BRUN HT	155	7		500	
CANTHAXANTHINE	161g	6		200	
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	50
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	50
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		30	62
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2005	50	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		500	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	95
NITRITES	249, 250	4		100	32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	95
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	95
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	500	161
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		35000	
SORBATES	200-203	6		2000	42
SORBITOL	420(i)	7		35000	
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		250	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000	13 & 82
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100	
BRUN HT	155	7		250	
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	250	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		250	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	
CURCUMINE	100(i)	7		250	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1000	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		250	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		250	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	250	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		250	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		250	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	250	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		250	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		2000	42 & 82
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	150	44
TARTRAZINE	102	7		250	
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMARANTE	123	7		300	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	16
BRUN HT	155	7		500	16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	16
CARMINES	120	Adoptée	2008	500	16, 95 & 178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		100	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		40	62
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	16
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1000	16
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	16
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	16
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
TARTRAZINE	102	7		500	16
XYLITOL	967	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMARANTE	123	7		300	22
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	22
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	200	13 & 121
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100	22
BRUN HT	155	7		500	22
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	22
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	50
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	50
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2005	300	22
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	22
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	22
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		200	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
CURCUMINE	100(i)	7		500	22
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	22
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		100	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1000	22

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		15	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100	15 & 130
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	22
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	22
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	100	22
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	22
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
NITRATES	251, 252	7		365	22 & 30
NITRITES	249, 250	7		130	22 & 32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	22
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	250	22
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		2200	33
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	22
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		20000	22
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	22

No. de Catégorie d'aliment 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	22
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	22
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		2000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	30	44
TARTRAZINE	102	7		500	22
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 09.3 Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	200	144
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300	144
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000	13 & 120
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		30000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		30000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		30000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		500	
CURCUMINE	100(i)	7		50	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	10	161
NITRATES	251, 252	7		220	30
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		450	113
SORBATES	200-203	6		2000	42

No. de Catégorie d'aliment 09.3 Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	120	144
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		1500	6

No. de Catégorie d'aliment 09.3.1 Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	16
BRUN HT	155	7		500	16
CARMINES	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		40	
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		500	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		25	8
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		2200	33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	16
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	144
TARTRAZINE	102	7		500	16

No. de Catégorie d'aliment 09.3.2 Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	16

No. de Catégorie d'aliment 09.3.2 Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BRUN HT	155	7		500	16
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		40	
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		25	8
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	16
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	144
TARTRAZINE	102	7		500	16

No. de Catégorie d'aliment 09.3.3 Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	7		300	50
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	
BRUN HT	155	7		500	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	50
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	50
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		200	

No. de Catégorie d'aliment 09.3.3 Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CURCUMINE	100(i)	7		500	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	149 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NITRITES	249, 250	7		5	32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		2200	33
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	

No. de Catégorie d'aliment 09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BRUN HT	155	7		500	
CARMINES	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		75	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	16

No. de Catégorie d'aliment 09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		30	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		30	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	3		50	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	144
TARTRAZINE	102	7		500	

No. de Catégorie d'aliment 09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	200	144
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300	144
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	
BRUN HT	155	7		500	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		100	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		30000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	500	50

No. de Catégorie d'aliment 09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		30000	95
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		30000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	500	50
CARMINES	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	95
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		500	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	340	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		25	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	95
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		30	176
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	10	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		500	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	500	95
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		450	113
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	120	144
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	150	44 & 140

No. de Catégorie d'aliment 09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		500	45
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	

No. de Catégorie d'aliment 10.1 Oeufs frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	4		100	4
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	4
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	BPF	4
BRUN HT	155	7		BPF	4
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2005	BPF	4
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	4
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	4
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	4
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	4
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	4
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	4
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4
CARMINS	120	Adoptée	2005	BPF	4
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	4
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	4
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	4
CURCUMINE	100(i)	4		500	4
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	4
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	3		300	4
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	4
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	BPF	4
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		BPF	4
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	BPF	4
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	4
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	4
ROUGE 2G	128	7		BPF	4

No. de Catégorie d'aliment 10.1 Oeufs frais

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	3		100	4
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4
TARTRAZINE	102	4		500	4
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	BPF	4

No. de Catégorie d'aliment 10.2 Produits à base d'oeufs

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		500	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2001	30	6
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.1 Produits à base d'oeufs liquides

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	5000	13
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.1 Produits à base d'œufs liquides

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	Adoptée	1999	2500	47
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
NISINE	234	3		BPF	28
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		4400	33 & 67
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		20000	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		5000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		500	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1290	33
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		20000	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.2 Produits à base d'œufs, surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		1000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		500	

No. de Catégorie d'aliment 10.2.3 Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	Adoptée	1999	2500	47
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	200	21 & 47
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		BPF	33
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 10.3 Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en boîte

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1000	33

No. de Catégorie d'aliment 10.4 Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
AMARANTE	123	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 10.4 Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		50	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		50	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	150	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		300	2
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		2000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		25	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		25	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90	2, 15 & 130
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	

No. de Catégorie d'aliment 10.4 Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		7000	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113 & 145
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2003	380	6
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 11.1.1 Sucre blanc, dextrose anhydre, monohydrate de dextrose, fructose

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	15	44

No. de Catégorie d'aliment 11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
---------	------------	-------	-------	----------------	-------

No. de Catégorie d'aliment 11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	Adoptée	2006	15000	56
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		15000	6 & 56
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2006	15000	56
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	15000	56
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2006	6600	33 & 56
SILICATE DE CALCIUM	552	Adoptée	2006	15000	56
SILICATE DE MAGNÉSIUM	553(i)	Adoptée	2006	15000	56
SILICE AMORPHE	551	Adoptée	2006	15000	56
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	15	44

No. de Catégorie d'aliment 11.1.3 « Sucre blanc doux », « cassonade douce », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	20	44 & 111

No. de Catégorie d'aliment 11.1.5 Sucre blanc de plantation ou d'usine

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	70	44

No. de Catégorie d'aliment 11.2 Cassonade à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	4		BPF	
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	40	44

No. de Catégorie d'aliment 11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	7		300	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		50	180
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		50	

No. de Catégorie d'aliment 11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	4		BPF	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
GOMME GELLANE	418	7		500	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
INVERTASE DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE	1103	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	4		BPF	
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	70	44
TARTRAZINE	102	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	159
ACÉTATE DE CALCIUM	263	7		1500	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		10000	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		10000	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		10000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		10000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		10000	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		10000	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
ALITAME	956	Adoptée	2007	200	159
ALPHA-AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1100	7		BPF	
AMARANTE	123	7		300	
AMIDON BLANCHI	1403	7		10000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		10000	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		10000	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		10000	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		10000	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		10000	

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	3000	159
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	50	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		50	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		5000	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	64	62
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17 & 159
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	200	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		60	185

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		500	
GOMME GUAR	412	7		10000	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		5000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		100	27
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
INVERTASE DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE	1103	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	
LACTITOL	966	4		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		6000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70	159
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		10000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1320	33

No. de Catégorie d'aliment 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	159
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		10000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	300	159
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	113
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		1000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1500	159 & 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	40	44
TARTRAZINE	102	7		300	
THAUMATINE	957	7		500	
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 11.6 Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	BPF	
ALITAME	956	Adoptée	2007	BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	BPF	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000	13
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		300	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	BPF	17

No. de Catégorie d'aliment 11.6 Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2005	1000	21 & 96
ÉTHYL-MALTOL	637	4		BPF	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	3		1500	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1000	33
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	10000	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	3000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		BPF	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	BPF	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		BPF	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	BPF	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.1 Sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	Adoptée	2006	BPF	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		20000	6
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		20000	6
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	BPF	
FERROCYANURES	535, 536, 538	Adoptée	2006	14	24 & 107
OXYDE DE MAGNÉSIUM	530	Adoptée	2006	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2006	8800	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2006	10	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	Adoptée	2006	BPF	71

No. de Catégorie d'aliment 12.1.1 Sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6
SILICATE DE CALCIUM	552	Adoptée	2006	BPF	
SILICATE DE MAGNÉSIUM	553(i)	Adoptée	2006	BPF	
SILICE AMORPHE	551	Adoptée	2006	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	4		BPF	
ACIDE GLUTAMIQUE, L(+)-	620	7		BPF	
ACIDE GUANYLIQUE, 5'-	626	7		BPF	
ACIDE INOSINIQUE	630	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	6		10000	
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	6		10000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	
CARAMEL I - SIMPLE	150a	4		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000	58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000	36
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		22000	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000	58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
ÉRYTHRITOL	968	4		200000	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	16000	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
FERROCYANURES	535, 536, 538	Adoptée	1999	20	24
FUMARATES DE SODIUM	365	4		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GLUTAMATE DE CALCIUM	623	7		BPF	
GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM	625	7		BPF	
GLUTAMATE MONOAMMONIÉ	624	7		BPF	
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE	622	7		BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	51
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
GUANYLATE DE CALCIUM, 5'-	629	7		BPF	
GUANYLATE DIPOTASSIQUE, 5'-	628	7		BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
INOSINATE DE CALCIUM, 5'-	633	7		BPF	
INOSINATE DE POTASSIUM	632	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	7		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000	58
LACTITOL	966	4		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		BPF	
MALTITOL	965(i)	4		50000	
MANNITOL	421	4		60000	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		4400	33
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'-	634	7		BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SILICATE D'ALUMINIUM	559	6		10000	
SILICATE DE CALCIUM	552	7		10000	
SILICATE DE MAGNÉSIUM	553(i)	7		10000	
SILICE AMORPHE	551	7		10000	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		50000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
TALC	553(iii)	7		10000	51
THAUMATINE	957	7		400	51
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	2000	161
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	51
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		500	
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	70	21
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	32	161
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	51
SORBATES	200-203	6		1000	42
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		500	6
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1000	

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	51
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	51
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	51
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	51
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	51
ACIDE FUMARIQUE	297	4		BPF	51
ACIDE GLUTAMIQUE, L(+)-	620	7		BPF	51
ACIDE GUANYLIQUE, 5'-	626	7		BPF	51
ACIDE INOSINIQUE	630	7		BPF	51
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	51
AGAR-AGAR	406	7		BPF	51
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	51
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	51
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	51
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	51
CARAMEL I - SIMPLE	150a	4		BPF	51
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	51
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000	51 & 58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000	36 & 51
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	51
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	51
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	51
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	51
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	51
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	51
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000	51 & 58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	51
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	51
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	51
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	51
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	51
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	51
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	51
ÉRYTHRITOL	968	4		200000	51
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	51
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		5000	51
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		5000	51
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	51
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	51
FUMARATES DE SODIUM	365	4		BPF	51
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GLUTAMATE DE CALCIUM	623	7		BPF	51
GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM	625	7		BPF	51
GLUTAMATE MONOAMMONIÉ	624	7		BPF	51
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE	622	7		BPF	51
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	7		BPF	51
GLYCÉROL	422	7		BPF	51
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	51
GOMME GELLANE	418	7		BPF	51
GOMME GUAR	412	7		BPF	51
GOMME KARAYA	416	7		BPF	51
GOMME TARA	417	7		BPF	51
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	51
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	51
GUANYLATE DE CALCIUM, 5'-	629	7		BPF	51
GUANYLATE DIPOTASSIQUE, 5'-	628	7		BPF	51
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	7		BPF	51
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	51
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	51
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	51
INOSINATE DE CALCIUM, 5'-	633	7		BPF	51
INOSINATE DE POTASSIUM	632	7		BPF	51
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	7		BPF	51
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	7		BPF	51
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000	51 & 58
LACTITOL	966	4		BPF	51
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	51
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		BPF	51
MALTITOL	965(i)	4		50000	51
MANNITOL	421	4		60000	51
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	51
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	51
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000	51
PECTINES	440	7		BPF	51
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		BPF	33
POLYDEXTROSES A ET N	1200	7		BPF	51
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	2000	
PULLULAN	1204	4		30000	
RIBONUCLÉOTIDES CALCIFIQUES, 5'-	634	7		BPF	51
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	7		BPF	51
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	51
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	51
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		BPF	51
SILICE AMORPHE	551	4		BPF	51
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		50000	51
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	51
SORBITOL	420(i)	7		BPF	51
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	150	44
TARTRAZINE	102	7		300	
XYLITOL	967	7		BPF	51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.2 Assaisonnements et condiments

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		50000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		6000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		30000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		30000	6 & 174
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	2000	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500	
BRUN HT	155	7		500	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.2.2 Assaisonnements et condiments

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
FERROCYANURES	535, 536, 538	Adoptée	1999	20	24
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	1000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3		4400	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		970000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	350	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	1500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		3100	113
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		30000	6 & 174
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	700	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		7500	45
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		500	

No. de Catégorie d'aliment 12.3 Vinaigres

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
---------	------------	-------	-------	----------------	-------

No. de Catégorie d'aliment 12.3 Vinaigres

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	2000	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	1000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-NÉOTAME	214, 218	6		100	27
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	12	161
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	40	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	300	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44

No. de Catégorie d'aliment 12.4 Moutardes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	350	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		300	
BRUN HT	155	7		300	
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300	

No. de Catégorie d'aliment 12.4 Moutardes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		BPF	
CURCUMINE	100(i)	7		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	500	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	75	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		140	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		300	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	12	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1320	33
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		15000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	320	
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		540	119
SORBATES	200-203	6		1500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	140	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	250	44 & 106

No. de Catégorie d'aliment 12.4 Moutardes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 12.5 Potages et bouillons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	110	161
ADIPATES	355-357, 359	7		20	1
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	40	161
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	6		600	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		300	
BRUN HT	155	7		300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	100	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	50	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		400	
CURCUMINE	100(i)	7		300	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		500	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	

No. de Catégorie d'aliment 12.5 Potages et bouillons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		150	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
GALLATE DE PROPYLE	310	3		200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	20	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	1000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	200	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	110	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		250	113 & 138
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	600	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		2000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50	

No. de Catégorie d'aliment 12.5.1 Potages et bouillons prêts à consommer, incluant ceux en conserve, en bouteille ou surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	3000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
NISINE	234	6		BPF	28

No. de Catégorie d'aliment 12.5.1 Potages et bouillons prêts à consommer, incluant ceux en conserve, en bouteille ou surgelés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		1320	33

No. de Catégorie d'aliment 12.5.2 Préparations pour potages et bouillons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6 & 174
CANTHAXANTHINE	161g	6		100	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		250	127
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	127
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		6600	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6 & 127
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		500	127
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6 & 174

No. de Catégorie d'aliment 12.6 Sauces et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	
ACIDE FORMIQUE	236	Adoptée	2001	200	25
ADIPATES	355-357, 359	7		10000	1
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	350	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		500	
BRUN HT	155	7		500	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	100	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		100	

No. de Catégorie d'aliment 12.6 Sauces et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	1500	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	1500	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000	
CARMINES	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		2500	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	4		10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		500	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500	92
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		8000	33
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	2004	600	15
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	350	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	

No. de Catégorie d'aliment 12.6 Sauces et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	450	127
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	300	44
TARTRAZINE	102	7		500	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.1 Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	2000	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2008	500	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10 & 15
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	100	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		800	
SORBATES	200-203	6		3350	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		5000	20
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2860	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		600	
VERT SOLIDE FCF	143	6		100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.2 Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		8000	
AMARANTE	123	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.2 Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	2000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2005	500	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		4000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	75	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		500	
SORBATES	200-203	6		2000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		600	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		8000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6 & 174
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	2000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	12	
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6 & 127
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	127

No. de Catégorie d'aliment 12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6 & 174
SORBATES	200-203	6		2000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		8000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		400	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		400	8
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	12	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
SORBATES	200-203	6		2000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		200	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 12.7 Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	350	161 & 166
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		100000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		1000	

No. de Catégorie d'aliment 12.7**Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2008	500	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		4000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	100	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
HYDROXYBENZOATES, PARALYCOPIÈNES	214, 218	6		300	27
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161 & 166
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		BPF	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	2000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	200	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	6		200	161 & 166
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550	113 & 145
SORBATES	200-203	6		1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	1250	161 & 169
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 12.8**Levure et produits similaires**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		15000	104

No. de Catégorie d'aliment 12.8 Levure et produits similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 13.1 Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 13.1.1 Préparations pour nourrissons

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	72
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	72 & 83
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		5000	72 & 150
AZOTE	941	4		BPF	59
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		2000	55 & 72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		2000	55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		2000	55 & 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		2000	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	72
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		BPF	59
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	6		10	10, 15 & 72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000	72
GOMME GUAR	412	7		1000	14 & 72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		2000	55 & 72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		2000	55 & 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		2000	55 & 72
LÉCITHINE	322(i)	7		5000	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		4000	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		5000	72 & 150
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		10	72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.2 Préparations de suite

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		50	72
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	72
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		BPF	72
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		5000	72 & 150
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		50	70 & 72
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		50	70 & 72
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	72
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		300	72 & 151
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	4		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	72
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	6		50	10 & 72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000	72
GOMME GUAR	412	7		1000	72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		BPF	72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		BPF	72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		BPF	72
LÉCITHINE	322(i)	7		5000	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		4000	72
PECTINES	440	7		10000	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		5000	72 & 150
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		30	72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	72
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		BPF	72 & 83
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	4		5000	72 & 150

No. de Catégorie d'aliment 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AZOTE	941	4		BPF	59
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	4		2000	55 & 72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	4		2000	55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		2000	55 & 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		2000	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	4		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	4		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	72
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		BPF	59
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	10	10, 15 & 72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000	72
GOMME GUAR	412	4		1000	14 & 72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	4		2000	55 & 72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	4		2000	55 & 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	4		2000	55 & 72
LÉCITHINE	322(i)	4		5000	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4		4000	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	4		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		5000	72 & 150
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		10	72

No. de Catégorie d'aliment 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉTATE DE CALCIUM	263	7		BPF	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		3000	
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		25000	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	7		15000	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		60000	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
ALPHA-AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1100	7		BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		50000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		60000	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		50000	
AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ	1451	4		5000	72
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		3000	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		500	70
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		3000	
AZOTE	941	4		BPF	59
CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	503(ii)	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		5000	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 13.2**Aliments complémentaires pour
nourrissons et enfants en bas âge**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		BPF	59
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		5000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	100	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		5000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		20000	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		5000	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		20000	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		20000	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		BPF	
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	7		BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	7		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	4		100000	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
LACTITOL	966	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		15000	
MALTITOL	965(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		50000	
PECTINES	440	7		20000	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		50000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		60000	

No. de Catégorie d'aliment 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		60000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		60000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		30000	
SILICE AMORPHE	551	7		10000	65
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
THAUMATINE	957	4		BPF	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1000	
XYLITOL	967	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		1200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		50	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	50	
BRUN HT	155	7		50	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2005	50	

No. de Catégorie d'aliment 13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		50	
CURCUMINE	100(i)	7		50	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	400	17
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		50	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		50	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		50000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		50	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	1000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		50	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		1020	113

No. de Catégorie d'aliment 13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SORBATES	200-203	6		1500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		50	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		BPF	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50	

No. de Catégorie d'aliment 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	450	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		1200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	800	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		50	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	50	
BRUN HT	155	7		50	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	50	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		50	
CURCUMINE	100(i)	7		50	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	400	17
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2005	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		50	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		50	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		50	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	1000	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		50	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	300	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1020	113
SORBATES	200-203	6		1500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	320	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		50	

No. de Catégorie d'aliment 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		BPF	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		50	

No. de Catégorie d'aliment 13.5 Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	450	
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300	
BRUN HT	155	7		300	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300	
CHLOROPHYLLE	140	4		20	84
CURCUMINE	100(i)	7		300	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	400	17
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	3		500	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 13.5 Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	6		2000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		BPF	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 13.6 Compléments alimentaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	2000	
ALCOOL POLYVINYLIQUE	1203	Adoptée	2007	45000	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		1000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		BPF	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		BPF	6 & 174
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	5500	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300	
BRUN HT	155	7		300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	400	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	400	15 & 130

No. de Catégorie d'aliment 13.6 Compléments alimentaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		35000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		300	
CHLOROPHYLLE	140	4		25000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		BPF	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000	3
CURCUMINE	100(i)	7		300	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	1250	17
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	500	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		20000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	4		50000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	150	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		60	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	400	15 & 130
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2001	BPF	3
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	1000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	3		2000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300	

No. de Catégorie d'aliment 13.6 Compléments alimentaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		50000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	90	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50	
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	70000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	25000	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	BPF	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	4		2000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	1200	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2000	113
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		BPF	6 & 174
SORBATES	200-203	6		2000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	2400	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		50000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		BPF	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		150	
VERT SOLIDE FCF	143	6		BPF	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		300	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2 Jus de fruits et de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.1 Jus de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	3000	122
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	115

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.1 Jus de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	BPF	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13, 91 & 122
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	BPF	69
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	35
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000	33, 40 & 122
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000	42, 91 & 122
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50	44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000	45, 128 & 129

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.2 Jus de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		3000	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		3000	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		2000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2500	33 & 88
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1360	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		4000	45
TARTRAZINE	102	4		500	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.3 Concentrés pour jus de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.3 Concentrés pour jus de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	3000	122 & 127
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	115 & 127
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	BPF	127
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	BPF	127
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	BPF	127
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13, 91, 122 & 127
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	BPF	69 & 127
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	35 & 127
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000	33, 40, 122 & 127
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000	42, 91, 122 & 127
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50	44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000	45, 127, 128 & 129

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.4 Concentrés pour jus de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		3000	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		3000	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		2000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2500	3 & 88
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		3100	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		4000	45

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.1 Nectar de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2005	350	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.1 Nectar de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	5000	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2005	600	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13, 91 & 122
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2005	400	17 & 122
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	BPF	69
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000	33, 40 & 122
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2005	80	
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000	42, 91 & 122
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2005	300	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50	44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000	45 & 128

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.2 Nectar de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	350	161
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		5000	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		3000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	161
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		2000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.2 Nectar de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	400	17 & 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		200	27
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PECTINES	440	4		3000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2500	33 & 88
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	80	161
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		1600	45
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2005	350	127
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	127
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	5000	127
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	127
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	BPF	127
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	BPF	127
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	BPF	127
ASPARTAME	951	Adoptée	2005	600	127
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13, 91, 122 & 127
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2005	400	17, 122 & 127
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	BPF	69 & 127
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	127
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	127
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000	33, 40, 122 & 127
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2005	80	127

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruits

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000	42, 91, 122 & 127
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2005	300	127
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50	44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000	45, 127 & 128

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.4 Concentrés pour nectar de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	127 & 161
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		5000	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		3000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	127 & 161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	600	13
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	400	17, 127 & 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		200	27
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	127
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	127 & 161
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	6		BPF	
PECTINES	440	4		3000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2500	3 & 88
SACCHARINES	954(i)-(iv)	6		300	127 & 161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		3100	113
SORBATES	200-203	6		1000	42

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.4 Concentrés pour nectar de légumes

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAR OSE)	955	Adoptée	2007	300	127 & 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		1600	45
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	600	161
ACÉTATE ISOBUTYRATE DE SACCHAROSE	444	Adoptée	1999	500	
ACIDE FORMIQUE	236	Adoptée	2001	100	25
ALGINATE DE PROPANE	405	7		500	
ALITAME	956	Adoptée	2007	40	161
AMARANTE	123	7		100	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		100	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	600	13, 123 & 301
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100	
BRUN HT	155	7		100	
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2008	100	178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	2000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6		300	
CHLORURE D'ÉTAIN	512	Adoptée	2001	20	43
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2006	200	131
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2006	200	131

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2003	200	131
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	1999	500	
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	Adoptée	1999	200	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200	
CURCUMINE	100(i)	7		100	
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	Adoptée	2001	500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		150	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	1999	250	18
ÉRYTHROSINE	127	6		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	1000	10 & 15
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	500	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCÉRIQUES DE RÉSINE DE BOIS	445	Adoptée	1999	150	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	
ÉTHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	200	21
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE QUILLAIA	999(i),(ii)	Adoptée	2007	50	132 & 168
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	1000	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		100	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	100	127 & 161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		100	
MALTOL	636	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		100	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		12000	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	20	
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	1000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	500	127
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	50	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		930	119 & 145
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		500	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300	127 & 161
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	70	44, 127 & 143
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		10	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	1000	15 & 46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1000	15
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.1 Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		790	1
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	7		1500	17
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		3000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.1 Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	300	161
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		1000	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		40	6

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.2 Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		2000	1
CANTHAXANTHINE	161g	6		5	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	7		1500	17
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		3000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	300	161
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		10000	1
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	3		10000	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	3		10000	6 & 174
CANTHAXANTHINE	161g	6		100	
CITRATE D'AMMONIUM FERRIQUE	381	Adoptée	1999	10	23
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	3		1000	17
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		2000	6 & 127
POLYVINYLPYRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	500	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		200000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		1572	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	300	127 & 161
SILICATE D'ALUMINIUM	559	3		10000	6 & 174
SORBATES	200-203	6		1500	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	600	160 & 161
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		500	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	7		1000	2
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	7		BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		10000	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	7		10000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		10000	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		10000	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		10000	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		10000	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		10000	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	160 & 161
AZOTE	941	7		BPF	59
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
CARAMEL I - SIMPLE	150a	4		BPF	160
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	160
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		100000	160
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		100000	160
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000	58 & 160
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE ET SES SELS D'AMMONIUM, DE CALCIUM, DE MAGNÉSIUM, DE POTASSIUM ET DE SODIUM (FURCELLARANE COMPRISE)	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE	460(i)	7		BPF	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000	58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	108
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	108
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	200	108
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	90
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	250	18
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
ÉRYTHRITOL	968	4		40000	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	500	142
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	35	21
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
FUMARATES DE SODIUM	365	4		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE	621	4		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2001	BPF	108
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		BPF	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		450	27
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	4		BPF	
ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		BPF	
ISOMALT (ISOMALTITOL)	953	4		300000	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000	58
LACTATE DE SODIUM	325	4		BPF	
LACTITOL	966	4		30000	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	160
MALATE DE SODIUM	350(ii)	4		BPF	
MALTITOL	965(i)	4		100000	
MALTOL	636	7		200	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	50	160
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		10000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		880	33
PROTÉASE	1101(i)	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		4000	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		BPF	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	160
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1360	113
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SILICE AMORPHE	551	4		15000	2
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		100000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		BPF	
SORBATES	200-203	6		1000	42
SORBITOL	420(i)	4		BPF	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	2
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300	160 & 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		1000	
THAUMATINE	957	4		BPF	
XYLITOL	967	4		30000	

No. de Catégorie d'aliment 14.2 Boissons alcoolisées, incluant les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		50000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		50000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		50000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		10	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.1 Bière et boissons maltées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		BPF	1
ADIPATES	355-357, 359	4		2000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		3000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		200	
CURCUMINE	100(i)	4		200	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2004	25	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
HYDROXYBENZOATES, PARA-PHOSPHATES	214, 218	6		200	27
	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		440	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	10	36
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113 & 138
SORBATES	200-203	6		500	42
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45

No. de Catégorie d'aliment 14.2.1 Bière et boissons maltées

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRAZINE	102	4		500	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.2 Cidre et poiré

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13 & 124
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	250	18
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		100	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		200	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		200	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		200	
LYSOZYME	1105	Adoptée	2004	500	
MALTOL	636	7		250	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		880	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	2	36
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.2 Cidre et poiré

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	6		200	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3 Vins

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		250	
ACIDE CITRIQUE	330	4		4000	
ACIDE FUMARIQUE	297	7		3000	109
ACIDE ISOASCORBIQUE (ACIDE ÉRYTHORBIQUE)	315	4		250	
ACIDE LACTIQUE (L-, D- et DL-)	270	4		4000	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		4000	
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	6		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200	
AZOTE	941	7		BPF	59
CARAMEL I - SIMPLE	150a	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		5000	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		3500	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		5000	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	200	18
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	60
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		100	93
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3 Vins

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GLUCOSE OXYDASE D'ASPERGILLUS NIGER VAR.	1102	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		300	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYBENZOATES, PARA- ISOASCORBATE DE SODIUM	214, 218 316	6 7		50 BPF	27
LYSOZYME	1105	Adoptée	2004	500	
MALATE DE CALCIUM, (DL-)	352(ii)	7		BPF	
MALTOL	636	7		250	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		18	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)- (iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		440	33
PROTÉASE	1101(i)	7		BPF	
SORBATES	200-203	6		2000	42
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	350	44 & 103

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.1 Vins non pétillants

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CURCUMINE	100(i)	4		200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		9000	45

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
BROMÉLINE	1101(iii)	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	
CURCUMINE	100(i)	4		200	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		4000	45

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.3 Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CHLOROPHYLLE	140	7		BPF	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		15	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		2000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		4000	45

No. de Catégorie d'aliment 14.2.4 Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	7		30	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CURCUMINE	100(i)	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.4 Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	250	18
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		100	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		200	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		200	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
MALTOL	636	7		250	
NITRATES	251, 252	7		70	30 & 31
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		440	33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1080	113
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.5 Hydromel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	6		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.5 Hydromel

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	6		BPF	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	200	18
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500	
HYDROXYBENZOATES, PARA-LYCOPÈNES	214, 218	6		200	27
PHOSPHATES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		440	33
SORBATES	200-203	6		1000	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

No. de Catégorie d'aliment 14.2.6 Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
AMARANTE	123	7		300	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
CANTHAXANTHINE	161g	6		5	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2005	25	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185

No. de Catégorie d'aliment 14.2.6 Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		30	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		440	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	120	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	200	
ROUGE 2G	128	7		BPF	
ROUGE ALLURA AC	129	6		300	
SORBATES	200-203	6		600	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		8000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	
AMARANTE	123	7		100	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
CANTHAXANTHINE	161g	3		5	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2008	200	178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2007	25	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		30	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		200	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		12000	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	120	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	200	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	100	
ROUGE 2G	128	7		BPF	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	80	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		930	119

No. de Catégorie d'aliment 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SORBATES	200-203	6		500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		8000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	700	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	6		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	350	44 & 170
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000	45
TARTRAZINE	102	7		200	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	

No. de Catégorie d'aliment 15.0 Amuse-gueules salés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	500	
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		10000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		10000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		10000	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	200	3
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
GOMME-LAQUE	904	Adoptée	2001	BPF	3
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	32	

No. de Catégorie d'aliment 15.0 Amuse-gueules salés

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2200	33
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		770	113 & 144
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1000	161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		2000	45
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	200	46
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		13000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		3000	
AMARANTE	123	7		300	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	4		550	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	6		25	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		400	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		200	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	3		400	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		350	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	Adoptée	2004	500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		500	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000	

No. de Catégorie d'aliment 15.1**Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	20000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		50	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2005	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	3		1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	500	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	200	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		300	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		200	
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	3		500	6
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 15.2**Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		100	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100	
BRUN HT	155	7		100	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
CARMINES	120	Adoptée	2005	100	

No. de Catégorie d'aliment 15.2**Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		20000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		100	
CURCUMINE	100(i)	7		100	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		30	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		30	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2005	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	6		300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	6		100	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		100	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		100	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	400	
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	6		100	
SORBATES	200-203	6		1000	42
TARTRAZINE	102	7		100	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1500	

No. de Catégorie d'aliment 15.3**Amuse-gueules à base de poisson**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	3		200	178
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	3		350	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		20	185

No. de Catégorie d'aliment 15.3 Amuse-gueules à base de poisson

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		20	8

No. de Catégorie d'aliment 16.0 Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	3		350	
ADIPATES	355-357, 359	7		1000	1 & 2
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	6		100	2
BRUN HT	155	7		500	
CANTHAXANTHINE	161g	6		BPF	2
CARAMEL II - PROCÉDÉ AU SULFITE CAUSTIQUE	150b	4		20000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	1000	
CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE	150c	3		20000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	Adoptée	1999	1000	
CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE	150d	3		20000	
CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)	160a(ii)	3		1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	6		500	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	4		10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	6		10	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	3		1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	3		200	185
HYDROXYBENZOATES, PARA-JAUNE DE QUINOLÉINE	214, 218	6		1000	27
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	6		500	
LYCOPÈNES	160d(i), 160d(iii)	3		1000	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(ii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		2000	33
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	6		190	6
POLYSORBATES	432-436	6		1000	

No. de Catégorie d'aliment 16.0**Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.**

Additif	No. de SIN	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)	124	6		500	
ROUGE ALLURA AC	129	6		500	
SORBATES	200-203	6		1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		600	2 & 45
TARTRAZINE	102	7		500	
ZEAXANTHIN (SYNTHÉTIQUE)	161h(i)	4		100	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 1 En tant qu'acide adipique.
- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
- Note 5 Utilisé dans les matières premières servant à la fabrication du produit fini.
- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 7 Concentration ne s'appliquant pas au produit alimentaire fini.
- Note 8 En tant que bixine.
- Note 9 En tant que bixine ou norbixine.
- Note 10 En tant que stéarate d'ascorbyle.
- Note 11 À base de farine.
- Note 12 Transfert à partir de substances aromatisantes.
- Note 13 En tant qu'acide benzoïque.
- Note 14 Uniquement pour utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées
- Note 15 À base de matière grasse ou d'huile.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 18 Niveau d'adjonction : résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer.
- Note 19 Utilisé dans la graisse de cacao ; niveau d'utilisation sur une base d'aliments prêts à consommer.
- Note 20 Basé sur la quantité totale de stabilisants, d'épaississants et/ou de gommes.
- Note 21 En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
- Note 22 Utilisation dans les poissons préparés et fumés.
- Note 23 En tant que fer.
- Note 24 En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.
- Note 25 En tant qu'acide formique.
- Note 26 Utilisation dans la levure chimique uniquement.
- Note 27 En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.
- Note 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient : $[(33\ 000\ \text{U/kg du poids corporel}) \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg du poids corporel}$.
- Note 29 Base de calcul non spécifiée.
- Note 30 En tant qu'ion nitrate résiduel.
- Note 31 De la purée utilisée.
- Note 32 En tant qu'ion dioxyde d'azote résiduel.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 34 Sur une base anhydre.
- Note 35 Utilisation dans les jus troubles uniquement.
- Note 36 Niveau résiduel.
- Note 37 Comme poids des matières sèches de lait écrémé.
- Note 38 Concentration dans les préparations écrémées.
- Note 39 Seulement lorsque le produit contient du beurre ou d'autres matières grasses et huiles.
- Note 40 SIN 451i (triphosphate pentasodique) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
- Note 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 43 En tant qu'étain.
- Note 44 En tant que SO₂ résiduel.
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 46 En tant qu'acide thiodipropionique.
- Note 47 Au poids du jaune d'œuf, sur une base sèche.

- Note 48 Pour les olives uniquement.
- Note 49 Utilisation sur les agrumes uniquement.
- Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté
- Note 53 Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.
- Note 54 Pour l'usage des cerises à l'alcool et cerises confites.
- Note 55 Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.
- Note 56 Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon.
- Note 57 La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.
- Note 58 En tant que calcium.
- Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement.
- Note 60 Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39,2 mg/kg.
- Note 61 Utilisation dans le poisson haché uniquement.
- Note 62 En tant que cuivre.
- Note 63 Basé sur la quantité d'ingrédients laitiers.
- Note 64 Niveau d'adjonction d'haricots secs ; 200 mg/kg dans les aliments prêts à consommer, sur une base anhydre.
- Note 65 Transfert à partir de préparations nutritives.
- Note 66 En tant que formaldéhyde. Utilisation dans le Provolone uniquement.
- Note 67 À l'exception de l'utilisation dans les blancs d'œufs liquides à 8 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.
- Note 68 À utiliser dans les produits sans sucre ajouté uniquement
- Note 69 Utilisation comme agent de carbonation.
- Note 70 En tant qu'acide.
- Note 71 Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 73 À l'exception du poisson entier.
- Note 74 À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons.
- Note 75 Utilisation dans le lait en poudre destiné aux machines distributrices uniquement.
- Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- Note 77 Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement
- Note 78 Utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) uniquement.
- Note 79 Utilisation sur les noix uniquement.
- Note 80 Équivalent à une enduction de 2 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm.
- Note 81 Équivalent à une enduction de 1 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm
- Note 82 Utilisation dans les crevettes ; 6 000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon vulgaris.
- Note 83 L(+)- forme seulement
- Note 84 Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.
- Note 85 Dose d'emploi dans les enveloppes de saucisses; le résidu dans une saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.
- Note 86 Utilisation uniquement dans les nappages à dessert fouettés, autres que la crème.
- Note 87 Niveau de traitement.
- Note 88 Transfert à partir de l'ingrédient.
- Note 89 À l'exception de l'utilisation dans le triangle séché (Konbu) à 150 mg/kg.
- Note 90 Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.
- Note 91 Benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison.
- Note 92 À l'exclusion des sauces à base de tomate
- Note 93 À l'exception du vin naturel produit à partir de raisin Vitis vinifera.
- Note 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.

- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
- Note 96 Sur la base d'un poids secs d'édulcorant de haute intensité
- Note 97 Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.
- Note 98 Pour le contrôle des poussières.
- Note 99 Utilisation dans les filets de poisson et le poisson hâché uniquement.
- Note 100 Utilisation comme agent dispersant dans l'essence d'aneth utilisée dans les aliments finis.
- Note 101 Limite d'utilisation unique ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison.
- Note 102 Utilisation dans les émulsions grasses, uniquement en boulangerie.
- Note 103 À l'exception de l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.
- Note 104 Résidus maximaux de 5 000 mg/kg dans le pain et les produits de boulangerie au levain.
- Note 105 À l'exception de l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (Kampyo) à 5 000 mg/kg.
- Note 106 À l'exception de l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.
- Note 107 Sauf pour l'utilisation du ferrocyanure de sodium (SIN 535) dans le sel dendritique de qualité alimentaire à 29 mg/kg comme ferrocyanure de sodium anhydre
- Note 108 Utilisation pour les grains de café uniquement.
- Note 109 Niveau d'utilisation signalé à $25 \text{ lbs}/1\,000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1\text{L}/\text{kg}) \times (10\text{E}6 \text{ mg}/\text{kg}) = 3\,000 \text{ mg}/\text{kg}$.
- Note 110 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.
- Note 111 Excluant le sirop de glucose sec utilise dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et sirop de glucose utilise dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg.
- Note 112 Utilisation dans le fromage finement râpé uniquement.
- Note 113 Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'acesulfame de potassium
- Note 114 Excluant le cacao en poudre.
- Note 115 Utilisation dans le jus d'ananas uniquement.
- Note 116 Utilisation dans les pâtes uniquement.
- Note 117 À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1 000 mg/kg.
- Note 118 À l'exception de l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1 000 mg/kg.
- Note 119 Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'aspartame
- Note 120 À l'exception de l'utilisation dans le caviar à 2 500 mg/kg.
- Note 121 Excluant les produits à base de poisson fermenté à 1 000 mg/kg.
- Note 122 Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
- Note 123 1000 mg/kg pour les boissons dont le pH est supérieur à 3.5.
- Note 124 Uniquement pour les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique.
- Note 125 Utilisation comme agent de démoulage pour les mélanges à base d'huile végétale en moules à cuire.
- Note 126 Pour le démoulage de la pâte lors de la séparation ou de la cuisson uniquement.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 128 SIN 337 (acide tartrique) uniquement.
- Note 129 Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin.
- Note 130 Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (INS 320), butylhydroxytoluène (INS 321), butylhydroquinone tertiaire (INS 319), et gallate de propyle (INS 310)
- Note 131 Comme résultat de l'utilisation comme excipient
- Note 132 Sauf pour une utilisation à 130 mg/kg (extrait sec) dans les boissons semi-congelées
- Note 133 Toute combinaison de butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les limites individuelles d'utilisation
- Note 134 À l'exception de l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 500 mg/kg.
- Note 135 Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2 000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1 500 mg/kg, et la noix de coco déshydratée à 50 mg/kg.
- Note 136 Pour utilisation dans les légumes blancs uniquement
- Note 137 Sauf pour utilisation dans les avocats congelés à 300 mg/kg
- Note 138 Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement
- Note 139 Pour utilisation dans les mollusques, crustacés et échinodermes uniquement
- Note 140 Sauf pour utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.
- Note 141 Pour utilisation sans le chocolat blanc uniquement
- Note 142 À l'exclusion du café et du thé

- Note 143 Pour utilisation dans les boissons à base de jus de fruit et dans le "dry ginger ale" uniquement
- Note 144 Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement
- Note 145 Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre
- Note 146 Niveau d'utilisation pour le bêta-carotène (synthétique) (SIN 160ai); 35 mg/kg pour bêta-apo-8-carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f).
- Note 147 À l'exclusion des poudres de lactosérum destinées aux aliments pour nourrissons
- Note 148 Pour utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg
- Note 149 À l'exception de l'utilisation dans les œufs de poisson à 100 mg/kg.
- Note 150 Niveau d'utilisation pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés
- Note 151 Niveau d'utilisation pour les préparations à base de soja; 1 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés
- Note 152 Pour la friture uniquement
- Note 153 Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 154 Pour utilisation dans le lait de noix de coco uniquement.
- Note 155 Pour utilisation dans les pommes congelées en tranche.
- Note 156 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.
- Note 157 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.
- Note 158 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.
- Note 159 Pour utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.
- Note 160 Pour utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule
- Note 162 Pour utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.
- Note 163 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.
- Note 164 Pour utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.
- Note 165 Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales seulement.
- Note 166 Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.
- Note 167 Pour les produits déshydratés uniquement.
- Note 168 Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) seulement. La limite maximale d'utilisation est exprimée sur la base de la saponine.
- Note 169 Uniquement pour utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwiches.
- Note 170 Limite maximale acceptable basée sur les sulfites totaux à l'état combiné, équivalente à 70 mg/kg à l'état libre.
- Note 171 Exclut les matières grasses de lait anhydre.
- Note 172 À l'exception de l'utilisation dans les sauces à base de fruits, les nappages à base de fruits, la crème de coco, le lait de coco et les « barres aux fruits » à 50 mg/kg.
- Note 173 À l'exception de l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 1000 mg/kg.
- Note 174 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
- Note 175 À l'exception de l'utilisation dans les desserts à base de fruits de type gelée à 200 mg/kg.
- Note 176 Pour utilisation dans les sauces à base de tomates uniquement.
- Note 177 Pour utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.
- Note 178 Exprimé en tant qu'acide carminique.
- Note 179 Pour utilisation dans le traitement de surface des saucisses.
- Note 180 Exprimé en tant que bêta-carotène.
- Note 181 Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note 182 A l'exception de l'utilisation dans le lait de coco.
- Note 183 Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat [CODEX STAN 87 - 1981] peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.

Note 184 Pour utilisation dans les grains de ris enrobés de nutriments seulement.

Note 185 En tant que norbixine.

Note 186 Pour utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement.

Note 301 Concentration maximale provisoire