



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**  
**COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**Cinquante-troisième session**

**DOCUMENT D'INFORMATION SUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES  
DANS LES NORMES DE PRODUITS**

(préparé par le Secrétariat du Codex)

## GÉNÉRALITÉS

1. Ce document a été préparé suite à la requête de la quarante-deuxième session du CCFA par laquelle le Secrétariat du Codex rédige et met régulièrement à jour un document d'information rassemblant toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex (réf. [ALINORM 10/33/12](#), par. 156).

## NOTES EXPLICATIVES

2. L'annexe I à ce document répertorie toutes les normes de produits adoptées par la Commission, y compris les normes régionales, sans prendre en compte le fait qu'elles contiennent ou non des dispositions relatives à des additifs alimentaires spécifiques.

2.1 La partie 1 énumère les normes pour lesquelles les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été alignées sur celles de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA).

2.2 la partie 2 énumère les normes pour lesquelles les dispositions relatives aux additifs alimentaires doivent être alignées sur celles de la NGAA. En vue d'une référence rapide, la colonne "Dispositions relatives aux additifs alimentaires" indique si une norme donnée contient ou non une disposition relative à l'additif alimentaire et, si les dispositions relatives aux additifs alimentaires ne correspondent pas à la présentation conventionnelle (c'est-à-dire, noms des additifs alimentaires et concentrations maximales d'emploi). De brèves observations explicatives concises sont également fournies le cas échéant. Le tableau inclut également une colonne sur les comités de produit qui sont directement responsables de la révision et des amendements de chaque norme, et qui peuvent nécessiter d'être consultés, lors de l'inclusion des ces dispositions dans la NGAA.

3 Dans l'annexe II de ce document figurent les dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires de chacune des normes de produit respectives contenant quelques corrections de petites erreurs typographiques. Dans le cas où une norme ne contient pas une section sur les additifs alimentaires, les autres dispositions de la norme relatives à l'emploi des additifs alimentaires ont été mises en évidence ou copiées.

---

<sup>1</sup> Les normes de produits adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-cinquième session ne figurent pas dans ce document.

**Annexe I****PARTIE I: LISTE DES NORMES DE PRODUITS DU CODEX DANS LESQUELLES ONT ÉTÉ ALIGNÉES LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES CONFORMÉMENT À LA NGAA**

<b>COTE DU DOCUMENT</b>	<b>TITRE</b>	<b>COMITÉ RESPONSABLE</b>
CXS 87-1981	Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat	CCCPC <sup>2</sup>
CXS 105-1981	Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres	CCCPC <sup>2</sup>
CXS 141-1983	Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	CCCPC <sup>2</sup>
CXS 152-1985	Norme pour la farine de blé	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 202-1995	Norme pour le couscous	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 249-2006	Norme pour les nouilles instantanées	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 150-1985	Norme pour le sel de qualité alimentaire	CCFA <sup>1</sup>
CXS 36-1981	Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 3-1991	Norme pour le saumon en conserve	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 37-1991	Norme pour les crevettes en conserve	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 70-1981	Norme pour le thon et la bonite en conserve	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 90-1981	Norme pour la chair de crabe en conserve	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 92-1981	Norme pour les crevettes surgelées	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 94-1981	Norme pour les sardines ou les produits du type sardines en conserve	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 95-1981	Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 119-1981	Norme pour le poisson en conserve	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 165-1989	Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 166-1989	Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 167-1989	Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des gadides	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 189-1993	Norme pour les ailerons de requin séchés	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 190-1995	Norme pour les filets de poisson surgelés	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 222-2001	Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 236-2003	Norme pour les anchois bouillis salés séchés	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 244-2004	Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 291-2010	Norme pour le caviar d'esturgeon	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 302-2011	Norme pour la sauce de poisson	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 311-2013	Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 315-2013	Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 19-1981	Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles	CCFO <sup>1</sup>
CXS 33-1981	Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive	CCFO <sup>1</sup>
CXS 210-1999	Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique	CCFO <sup>1</sup>

COTE DU DOCUMENT	TITRE	COMITÉ RESPONSABLE
CXS 211-1999	Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique	CCFO <sup>1</sup>
CXS 256-1999	Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables	CCFO <sup>1</sup>
CXS 329-2017	Norme pour les huiles de poisson	CCFO <sup>1</sup>
CXS 208-1999	Norme de groupe pour les fromages en saumure	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 221-2001	Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 250-2006	Norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 251-2006	Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 252-2006	Norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 263-1966	Norme pour le cheddar	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 264-1966	Norme pour le danbo	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 265-1996	Norme pour l'Édam	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 266-1966	Norme pour le Gouda	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 267-1966	Norme pour le Havarti	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 268-1966	Norme pour le Samsø	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 269-1967	Norme pour l'Emmental	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 270-1968	Norme pour le Tilsiter	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 271-1968	Norme pour le Saint-Paulin	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 272-1968	Norme pour le provolone	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 273-1968	Norme pour le Cottage Cheese	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 274-1969	Norme pour le Coulommiers	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 275-1973	Norme pour le fromage à la crème (ou «cream cheese»)	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 276-1973	Norme pour le Camembert	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 277-1973	Norme pour le Brie	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 278-1978	Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 279-1971	Norme pour le beurre	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 280-1973	Norme pour les produits à base de matières grasses laitières	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 283-1978	Norme générale pour le fromage	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 284-1971	Norme pour les fromages de lactosérum	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 289-1995	Norme pour les poudres de lactosérum	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 309R-2011	Norme régionale pour le halva avec tahine	CCNE <sup>1</sup>
CXS 108-1981	Norme pour les eaux minérales naturelles	CCNMW <sup>2</sup>
CXS 227-2001	Norme générale pour les eaux potables en bouteille / conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles)	CCNMW <sup>2</sup>
CXS 13-1981	Norme pour les tomates en conserve	CCPFV <sup>1</sup>
CXS 57-1981	Norme pour les concentrés de tomates traités	CCPFV <sup>1</sup>
CXS 319-2015	Norme pour certains fruits en conserve	CCPFV <sup>1</sup>
CXS 88-1981	Norme pour le corned beef	CCPMPP <sup>3</sup>
CXS 89-1981	Norme pour le luncheon meat	CCPMPP <sup>3</sup>
CXS 96-1981	Norme pour le jambon cuit	CCPMPP <sup>3</sup>

<b>COTE DU DOCUMENT</b>	<b>TITRE</b>	<b>COMITÉ RESPONSABLE</b>
CXS 97-1981	Norme pour l'épaule de porc cuit	CCPMPP <sup>3</sup>
CXS 98-1981	Norme pour le "chopped meat"	CCPMPP <sup>3</sup>
CXS 12-1981	Norme pour le miel	CCS <sup>4</sup>
CXS 212-1999	Norme pour les sucres	CCS <sup>4</sup>
CXS 117-1981	Norme pour les bouillons et consommés	CCSB <sup>3</sup>
CXS 326-2017	Norme pour le poivre noir, blanc, vert (poivre nbv)	CCSCH <sup>1</sup>
CXS 327-2017	Norme pour le cumin	CCSCH <sup>1</sup>
CXS 328-2017	Norme pour le thym séché	CCSCH <sup>1</sup>
CXS 163-1987	Norme pour les produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé	CCVP <sup>2</sup>
CXS 174-1989	Norme générale pour les matières protéiques végétales (MPV)	CCVP <sup>2</sup>
CXS 175-1989	Norme pour les matières protéiques de soja (MPS)	CCVP <sup>2</sup>

## PARTIE II: LISTE DES AUTRES NORMES DE PRODUITS DU CODEX

COTE DU DOCUMENT	TITRE	DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES	COMITÉ RESPONSABLE
CXS 325R-2017	Norme régionale pour le beurre de karité non raffiné	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCAFRICA <sup>1</sup>
CXS 334R-2020	Norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté	OUI (aucun additif n'est autorisé)	CCAFRICA <sup>1</sup>
CXS 294R-2009	Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort	OUI	CCASIA <sup>1</sup>
CXS 298R-2009	Norme régionale pour la pâte de soja fermentée	OUI	CCASIA <sup>1</sup>
CXS 301R-2011	Norme régionale pour la farine de sagou comestible (Asie)	OUI	CCASIA <sup>1</sup>
CXS 306R-2011	Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « Chili ») (« piments forts »)	OUI	CCASIA <sup>1</sup>
CXS 313R-2013	Norme régionale pour le tempeh	OUI (aucun additif n'est autorisé. Des auxiliaires technologiques peuvent être utilisés)	CCASIA <sup>1</sup>
CXS 322R-2015	Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (Asie)	OUI	CCASIA <sup>1</sup>
CXS 323R-2017	Norme régionale pour les produits d'algue Porphyra	OUI	CCASIA <sup>1</sup>
CXS 86-1981	Norme pour le beurre de cacao	OUI	CCCPC <sup>2</sup>
CXS 151-1989	Norme pour le gari	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 153-1985	Norme pour le maïs	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 154-1985	Norme pour la farine complète de maïs	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 155-1985	Norme pour la farine de maïs dégermé et le gruau de maïs dégermé	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 169-1989	Norme pour le mil chandelle en grains entiers et décortiqués	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 170-1989	Norme pour la farine de mil chandelle	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 171-1989	Norme pour certains légumes secs	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 172-1989	Norme pour le sorgho en grains	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 173-1989	Norme pour la farine de sorgho	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 176-1989	Norme pour la farine comestible de manioc	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 178-1991	Norme pour la semoule et la farine de blé dur	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 198-1995	Norme pour le riz	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 199-1995	Norme pour le blé et le blé dur	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 200-1995	Norme pour les arachides	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 201-1995	Norme pour l'avoine	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 333-2019	Norme sur le quinoa	NON	CCCPL <sup>4</sup>
CXS 40R-1981	Norme pour les chanterelles fraîches (norme régionale européenne)	NON	CCEURO <sup>1</sup> / CCFFV <sup>1</sup>
CXS 191-1995	Norme pour les calamars crus surgelés	OUI (Aucun additif n'est autorisé)	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 292-2008	Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus	OUI (Aucun additif n'est autorisé dans les mollusques bivalves vivants)	CCFFP <sup>2</sup>

COTE DU DOCUMENT	TITRE	DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES	COMITÉ RESPONSABLE
CXS 312-2013	Norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur	OUI (Aucun additif n'est autorisé)	CCFFP <sup>2</sup>
CXS 182-1993	Norme pour les ananas	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 183-1993	Norme pour les papayes	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 184-1993	Norme pour les mangues	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 185-1993	Norme pour les nopals	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 186-1993	Norme pour les figues de barbarie	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 187-1993	Norme pour les caramboles	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 188-1993	Norme pour le maïs nain	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 196-1995	Norme pour les litchis	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 197-1995	Norme pour les avocats	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 204-1995	Norme pour les mangoustans	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 205-1997	Norme pour les bananes	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 213-1999	Norme pour les limes	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 214-1999	Norme pour les pamplemousses ( <i>citrus grandis</i> )	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 215-1999	Norme pour les goyaves	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 216-1999	Norme pour les chayottes	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 217-1999	Norme pour les limes mexicaines	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 218-1999	Norme pour le gingembre	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 219-1999	Norme pour les pomelos ( <i>citrus paradisi</i> )	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 220-1999	Norme pour les longanes	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 224-2001	Norme pour les choux Caraïbes	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 225-2001	Norme pour les asperges	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 226-2001	Norme pour les physalis	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 237-2003	Norme pour les pitahayas	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 238-2003	Norme pour le manioc doux	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 245-2004	Norme pour les oranges	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 246-2005	Norme pour les ramboutans	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 255-2007	Norme pour les raisins de table	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 293-2008	Norme pour les tomates	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 299-2010	Norme pour les pommes	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 300-2010	Norme pour le manioc amer	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 303-2011	Norme pour les tamarillos	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 307-2011	Norme pour les piments forts	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 310-2013	Norme pour la grenade	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 316-2013	Norme pour les fruits de la passion	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 317-2013	Norme pour le durian	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 318-2014	Norme pour l'okra	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 330-2018	Norme pour les aubergines	NON	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 337-2020	Norme pour les aulx frais	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 338-2020	Norme pour les kiwis	NO	CCFFV <sup>1</sup>

COTE DU DOCUMENT	TITRE	DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES	COMITÉ RESPONSABLE
CXS 339-2020	Norme pour les pommes de terre de conservation	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 340-2020	Norme pour les ignames	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CXS 304R-2011	Norme régionale pour la coriandre du Mexique	NON	CCLAC <sup>1</sup>
CXS 305R-2011	Norme regionale pour la lucuma	NON	CCLAC <sup>1</sup>
CXS 324R-2017	Norme régionale pour le yacon	OUI	CCLAC <sup>1</sup>
CXS 207-1999	Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre	OUI	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 243-2003	Norme pour les laits fermentés	OUI	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 253-2006	Norme pour les matières grasses laitières à tartiner	OUI	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 262-2007	Norme pour la mozzarella	OUI	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 281-1971	Norme pour les laits concentrés	OUI	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 282-1971	Norme pour les laits concentrés sucrés	OUI	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 288-1976	Norme pour la crème et les crèmes préparées	OUI	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 290-1995	Norme pour la caséine alimentaire et les produits dérivés	OUI	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 331-2017	Norme pour les poudres de perméat laitier	OUI	CCMMP <sup>2</sup>
CXS 336R-2020	Norme regionale pour les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont melangés à de l'eau	OUI (Aucun additif n'est autorisé)	CCNASWP <sup>1</sup>
CXS 257R-2007	Norme régionale pour le houmous avec tahine en conserve	OUI	CCNE <sup>1</sup>
CXS 258R-2007	Norme régionale pour le <i>foul medemes</i> en conserve	OUI	CCNE <sup>1</sup>
CXS 259R-2007	Norme régionale pour le tahiné	NON	CCNE <sup>1</sup>
CXS 308R-2011	Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant)	OUI (Aucun additif n'est autorisé)	CCNE <sup>1</sup>
CXS 314R-2013	Norme régionale pour la pâte de dattes	OUI (Aucun additif n'est autorisé)	CCNE <sup>1</sup>
CXS 341R-2020	Norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices)	OUI	CCNE <sup>1</sup>
CXS 53-1981	Norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)	NON	CCNFSDU <sup>1</sup>
CXS 72-1981	Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons	OUI	CCNFSDU <sup>1</sup>
CXS 73-1981	Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« Baby Foods »)	OUI	CCNFSDU <sup>1</sup>
CXS 74-1981	Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	OUI	CCNFSDU <sup>1</sup>
CXS 118-1981	Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten	NON	CCNFSDU <sup>1</sup>
CXS 156-1987	Norme pour la farine de maïs dégermé et le gruau de maïs dégermé	OUI	CCNFSDU <sup>1</sup>
CXS 181-1991	Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	OUI (Les additifs alimentaires approuvés par le JECFA aux niveaux n'excédant pas la DJA)	CCNFSDU <sup>1</sup>

COTE DU DOCUMENT	TITRE	DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES	COMITÉ RESPONSABLE
CXS 203-1995	Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	OUI (Les additifs alimentaires approuvés par le JECFA aux niveaux n'excédant pas la DJA)	CCNFSDU <sup>1</sup>
CXS 17-1981	Norme pour la purée de pomme en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 38-1981	Norme pour les champignons comestibles et produits dérivés	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 39-1981	Norme pour les champignons comestibles séchés	NON	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 52-1981	Norme pour les fraises surgelées	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 60-1981	Norme pour les framboises en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 62-1981	Norme pour les fraises en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 66-1981	Norme pour les olives de table	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 67-1981	Norme pour les raisins secs	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 69-1981	Norme pour les framboises surgelées	OUI (Aucun additif n'est autorisé)	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 75-1981	Norme pour les pêches surgelées	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 76-1981	Norme pour les myrtilles surgelées	OUI (Aucun additif n'est autorisé)	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 78-1981	Norme pour le cocktail de fruits en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 99-1981	Norme pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 103-1981	Norme pour les myrtilles américaines surgelées	OUI (Aucun additif n'est autorisé)	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 115-1981	Norme pour les cornichons (concombres) en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 130-1981	Norme pour les abricots secs	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 131-1981	Norme pour les pistaches non décortiquées	NON	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 143-1985	Norme pour les dattes	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 145-1985	Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 160-1987	Norme pour le chutney de mangue	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 177-1991	Norme pour la noix de coco desséchée	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 223-2001	Norme pour le kimchi	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 240-2003	Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 241-2003	Norme pour les pousses de bambou en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 242-2003	Norme pour les fruits à noyaux en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 254-2007	Norme pour certains agrumes en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 260-2007	Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 296-2009	Norme pour les confitures, gelées et marmelades	OUI	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 297-2009	Norme pour certains légumes en conserve	OUI	CCPFV <sup>2</sup>

COTE DU DOCUMENT	TITRE	DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES	COMITÉ RESPONSABLE
CXS 320-2015	Norme pour les légumes surgelés	OUI (Aucun additif n'est autorisé dans les carottes, maïs, poireaux et maïs en grains entiers)	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 321-2015	Norme pour les produits à base de ginseng	OUI (Aucun additif n'est autorisé)	CCPFV <sup>2</sup>
CXS 342-2021	Norme pour l'origan séché	OUI	CCSCH <sup>1</sup>
CXS 343-2021	Norme pour les racines, les rhizomes et les bulbes séchés : gingembre séché ou déshydraté	OUI	CCSCH <sup>1</sup>
CXS 344-2021	Norme pour les parties florales séchées : clous de girofle	OUI	CCSCH <sup>1</sup>
CXS 345-2021	Norme pour le basilic séché	OUI	CCSCH <sup>1</sup>
CXS 347-2019	Norme pour l'ail séché ou déshydraté	OUI	CCSCH <sup>1</sup>
CXS 247-2005	Norme pour les jus et les nectars de fruits	OUI	TFFJ <sup>3</sup>

- 1 Comité active  
2 Ajourné *sine die*  
3 Dissous  
4 Travaillant par correspondance

CCASIA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
CCCPL	Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses
CCEURO	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFP	Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et huiles
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et Caraïbes
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNE	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPCP	Comité du Codex sur les produits cacaoés et le chocolat
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPMPP	Comité du Codex sur les produits carnés traités à base de viande et de chair de volaille
CCS	Comité du Codex sur les sucres
CCSB	Comité du Codex sur les potages et bouillons
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes ulinaires
CCVP	Comité du Codex sur les protéines végétales
TFFJ	Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et légumes

**Annexe II****DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENUS DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX****NORME POUR LE SAUMON EN CONSERVE  
(CXS 3-1981)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

**NORME POUR LE MIEL  
(CXS 12-1981)****3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

3.1 Le miel vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'ingrédient alimentaire, et seul du miel pourra y être ajouté. Le miel ne doit pas avoir de matière, de goût, d'arôme ou de contamination inacceptable provenant de matières étrangères absorbées durant sa transformation et son entreposage.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit

**NORME POUR LES TOMATES EN CONSERVE  
(CXS 13-1981)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) et certains autres additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LA PURÉE DE POMME EN CONSERVE  
(CXS 17-1981)****4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

No. SIN	Additif	Concentration maximale
4.1	<b>Agents acidifiants</b>	
296	Acide malique	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	
4.2	<b>Antioxydants</b>	
300	Acide ascorbique	Limitée par les BPF (seuls ou en combinaison)
315	Acide érythorbique	
4.3	<b>Aromatisants</b>	
	Aromatisants naturels synthétiques identiques à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme	Limitée par les BPF

**NORME POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES NON VISÉES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES  
(CXS 19-1981)****3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les agents antimousse, les antioxydants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie 02.1 (graisses et huiles essentiellement exemptes d'eau) et ses sous-catégories, et les émulsifiants dans la catégorie 02.1.2 (huiles et graisses végétales) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges ou les huiles pressées à froid visées par la présente norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme seront conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

**NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE  
(CXS 33-1981)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie 02.1.2 (Huiles et graisses végétales) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Aucun additif n'est autorisé dans les huiles d'olive vierges couvertes par cette norme.

**NORME POUR LE POISSON ÉVISCÉRÉ ET NON ÉVISCÉRÉ SURGELÉ  
(CXS 36-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES CREVETTES EN CONSERVE  
(CXS 37-1991)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité, les colorants et les sequestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.4. (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET PRODUITS DÉRIVÉS  
(CXS 38-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	<b>Additif</b>	<b>Concentration maximale</b>
4.1	Acide acétique	Non limité; toutefois, pour les champignons au vinaigre et les champignons stérilisés, les doses ci-dessous ne doivent pas être dépassées
4.2	Acide lactique	
4.3	Acide citrique	
4.4	Acide ascorbique	
4.5	Acide acétique	20 g/kg pour les champignons au vinaigre
4.6	Acide lactique	5 g/kg, seuls ou en combinaison, pour les champignons stérilisés
4.7	Acide citrique	

**NORME POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES SÉCHÉS  
(CXS 39-1981)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES CHANTERELLES FRAÎCHES (Norme régionale européenne)  
(CXS 40-R-1981)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES FRAISES SURGELÉES  
(CXS 52-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

<b>Additif</b>	<b>Concentration maximale</b>
Acide ascorbique	Limitée par les BPF
Acide citrique	

**NORME POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME PAUVRES EN SODIUM  
(Y COMPRIS LES SUCCÉDANÉS DU SEL)  
(CXS 53-1981)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS  
(CXS 57-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES FRAMBOISES EN CONSERVE**  
(CXS 60-1981)

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	Additif	Concentration maximale
<b>3.1 Colorants</b>		
3.1.1	Érythrosine - CI 45430	300 mg/kg de produit final seuls ou en combinaison
3.1.2	Ponceau 4 R - CI 16255	

**NORME POUR LES FRAISES EN CONSERVE**  
(CXS 62-1981)

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	Additif	Concentration maximale
<b>3.1 Agent acidifiants</b>		
3.1.1	Acide citrique	Limitée par les BPF
3.1.2	Acide lactique	
3.1.3	Acide malique	
3.1.4	Acide L-tartrique	
<b>3.2 Colorants</b>		
3.2.1	Érythrosine - CI 45430	300 mg/kg de produit final, seuls ou en combinaison
3.2.2	Ponceau 4R - CI 16255	
<b>3.3 Agents raffermissants</b>		
3.3.1	Chlorure de calcium	350 mg/kg de produit final, calculé en Ca total
3.3.2	Gluconate de calcium	
3.3.3	Lactate de calcium	

**NORME POUR LES OLIVES DE TABLE**  
(CXS 66-1981)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les agents de rétention de couleur<sup>2</sup>, les affermissants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs et les épaississants<sup>3</sup> utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 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) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES RAISINS SECS**  
(CXS 67-1981)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	Additif	Concentration maximale
4.1	Anhydride sulfureux (ne s'applique qu'aux raisins secs blanchis)	1500 mg/kg
4.2	Huile minérale (qualité alimentaire)	5 g/kg
4.3	Sorbitol	5 g/kg

**NORME POUR LES FRAMBOISES SURGELÉES**  
(CXS 69-1981)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun n'est autorisé.

**NORME POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE**  
(CXS 70-1981)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.4. (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

<sup>2</sup> Olives de table noircies par oxydation.

<sup>3</sup> Olives de table farcies.

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux *directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008). Uniquement les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par cette norme.

**NORME POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES  
À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS  
(CXS 72-1981)**

**SECTION A: NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans la liste consultative du Codex des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la Section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes:

- a) la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées;
- b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CAC/STAN 192-1995).

Les additifs ci-après sont autorisés dans les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la Section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit, prêt à être consommé après avoir été préparé en suivant les instructions du fabricant, sauf indication contraire):

SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation
<b>4.1</b>	<b>Épaississants</b>	
412	Gomme guar	0,1 g dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées
410	Farine de graines de caroube	0,1 g dans tous les types de préparation pour nourrisson
1412	Phosphate de diamidon	0,5 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les préparations pour nourrisson à base de soja 2,5 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les préparations pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1440	Amidon hydroxypropylique	
407	Carraghénane	0,03 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrisson à base de lait ou de soja de type courant 0,1 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	2 g uniquement pour les préparations destinées aux nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
<b>4.2</b>	<b>Émulsifiants</b>	
322	Lécithine	0,5 g dans tous les types de préparation pour nourrisson *
471	Mono- et diglycérides	0,4 g dans tous les types de préparation pour nourrisson *
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	0,9 g dans tous les types de préparations liquides pour nourrisson 0,75 g dans tous les types de préparation pour nourrisson
<b>4.3</b>	<b>Régulateurs d'acidité</b>	
524	Hydroxyde de sodium	0,2 g seuls ou en combinaison, et dans les limites relatives au sodium, au potassium et au calcium de la section 3.1.3 e) dans tous les types de préparations pour nourrisson
500ii	Carbonate acide de sodium	
500i	Carbonate de sodium	
525	Hydroxyde de potassium	
501ii	Carbonate acide de potassium	
501i	Carbonate de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	
270	L(+) Acide lactique	Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson
330	Acide citrique	Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson
331i	Citrate monosodique	Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson
331iii	Citrate trisodique	Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson
332	Citrate de potassium	Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson
339i, ii	Phosphate de sodium	45 mg en tant que phosphore seul ou en combinaison et dans

SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation
et iii	dihydrogène, phosphate disodique d'hydrogène, phosphate trisodique	les limites pour le sodium, potassium et phosphore dans la section 3.1.3 (e) dans tous les types de préparations pour nourrissons
340 i, ii et iii	Phosphate monopotassique, phosphate dipotassique et phosphate tripotassique	
<b>4.4</b>	<b>Antioxydants</b>	
307b	Mélange concentré de tocophérols	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrisson
304	Palmitate d'ascorbyle	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrisson
<b>4.5</b>	<b>Gaz de conditionnement</b>	
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	

\* Si plus d'une des substances SIN 322 et 471 sont ajoutées, la concentration maximale pour chacune de ces substances est abaissée, proportionnellement.

## SECTION B: PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Voir Section A 4.

#### NORME POUR LES ALIMENTS DIVERSIFIÉS DE L'ENFANCE («BABY FOODS») (CXS 73-1981)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la préparation des aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods»), compte tenu des restrictions suivantes:

	Additif	Concentration maximale dans 100 g du produit prêt à la consommation (sauf indication contraire)
<b>4.1</b>	<b>Épaississants</b>	
4.1.1	Gomme de caroube	* 0,2 g
4.1.2	Gomme guar	0,2 g
4.1.3	Phosphate de diamidon	6 g, seuls ou en combinaison
4.1.4	Phosphate de diamidon acétylé	
4.1.5	Phosphate de diamidon phosphaté	
4.1.6	Amidon hydroxypropylique	
4.1.7	Adipate de diamidon acétylé	
4.1.8	Glycérol de diamidon	
4.1.9	Glycérol de diamidon acétylé	
4.1.10	Pectine non amidée	1 g uniquement dans les aliments diversifiés de l'enfance à base de fruits
<b>4.2</b>	<b>Émulsifiants</b>	
4.2.1	Lécithine	0,5 g
4.2.2	Mono- et diglycérides	0,15 g
<b>4.3</b>	<b>Ajusteurs du pH</b>	
4.3.1	Carbonate acide de sodium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication et dans les limites prévues pour le sodium à la section 3.1.3
4.3.2	Carbonate de sodium	
4.3.3	Carbonate acide de potassium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.3.4	Carbonate de calcium	
4.3.5	Acide citrique et sel de sodium	
4.3.6	L(+) Acide lactique	0,2 g
4.3.7	Acide acétique	0,5 g
<b>4.4</b>	<b>Antioxydants</b>	
4.4.1	Mélange concentré de tocophérols	300 mg/kg matière grasse, seuls ou en combinaison
4.4.2	Alpha-tocophérol	
4.4.3	Palmitate de L-ascorbyle	200 mg/kg matière grasse
4.4.4	Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et potassium	0,5 g/kg, exprimée en acide ascorbique et dans les limites prévues pour le sodium dans la Section 3.1.3
<b>4.5</b>	<b>Aromatisants</b>	
4.5.1	Extrait de vanille	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.5.2	Éthylvanilline	7 mg
4.5.3	Vanilline	7 mg

\* Confirmation provisoire.

#### 4.6 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

### **NORME POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE (CXS 74-1981)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans la liste consultative du *Codex des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge* (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la Section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes:

- a) la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées;
- b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX/STAN 192-1995).

Les additifs ci-après sont autorisés dans les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la Section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit, prêt à être consommé après avoir été préparé en suivant les instructions du fabricant, sauf indication contraire):

No. SIN	Additif	Concentration maximale
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	1500 mg
471	Mono- et diglycérides	500 mg Seuls ou en combinaison
472a	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol	
472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
500 ii	Carbonate acide de sodium	BPF
501 ii	Carbonate acide de potassium	BPF
170 i	Carbonate de calcium	BPF
270	L(+) Acide lactique	BPF
330	Acide citrique	BPF
260	Acide acétique	BPF
261	Acétate de potassiums	
262 i	Acétate de sodium	
263	Acétate de calcium	
296	Acide malique (DL) – forme L(+) uniquement	
325	Lactate de sodium (solution) – forme L(+) uniquement	
326	Lactate de potassium (solution) – forme L(+) uniquement	
327	Lactate de calcium – forme L(+) uniquement	
331 i	Citrate monosodique	
331 ii	Citrate trisodique	
332 i	Monocitrate de potassium	
332 ii	Citrate tripotassique	
333	Citrate de calcium	
507	Acide chlorhydrique	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	
575	Glucono delta-lactone	BPF
334	Acide L(+) tartarique – forme L(+) uniquement	500 mg Seuls ou en combinaison Tartrates sous forme de résidus dans les biscuits et les biscottes
335 i	Tartrate monosodique	
335 ii	Tartrate disodique	
336 i	Tartrate monopotassique – forme L(+) uniquement	
336 ii	Tartrate dipotassique – forme L(+) uniquement	
337	Tartrate L(+) de potassium sodium - forme L(+) uniquement	
338	Acide orthophosphorique	Seulement comme régulateur de pH 440 mg Seuls ou en combinaison, sous forme de phosphore
339 i	Orthophosphate monosodique	
339 ii	Orthophosphate disodique	
339 iii	Orthophosphate trisodique	
340 i	Orthophosphate monopotassique	

No. SIN	Additif	Concentration maximale
340 ii	Orthophosphate dipotassique	
340 iii	Orthophosphate tripotassique	
341 i	Orthophosphate monocalcique	
341 ii	Orthophosphate dicalcique	
341 iii	Orthophosphate de magnésium tribasique	
<b>Antioxydants</b>		
306	Mélange concentré de tocophérols	300 mg/kg sur base de matière grasse ou d'huile
307	Alpha-tocophérol	seuls ou en combinaison
304	Palmitate de L-ascorbyle	200 mg/kg fat
300	Acide L-ascorbique	50 mg, exprimée en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
303	Ascorbate de potassium	
302	Ascorbate de calcium	20 mg, exprimée en tant qu'acide ascorbique
<b>Agents de levage</b>		
503 i	Carbonate d'ammonium	Limitée par les BPF
503 ii	Carbonate acide d'ammonium	
500 i	Carbonate de sodium	
500 ii	Carbonate acide de sodium	
<b>Épaississants</b>		
410	Gomme de caroube	1000 mgseuls ou en combinaison 2000 mgdans les aliments à base de céréales sans gluten
412	Gomme guar	
414	Gomme arabique	
415	Gomme xanthan	
440	Pectines (amidées et non amidées)	
1404	Amidon oxydé	5000 mg Seuls ou en combinaison
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
1451	Amidon oxyde acétylé	
<b>Antiagglomérants</b>		
551	Dioxyde de silicium (amorphe)	200 mgpour les céréales sèches seulement
<b>Gaz de conditionnement</b>		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF

**NORME POUR LES PÊCHES SURGELÉES  
(CXS 75-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	Additif	Concentration maximale
4.1	Acide ascorbique	750 mg/kg
4.2	Acide citrique	Limitée par les BPF

**NORME POUR LES MYRTILLES SURGELÉES  
(CXS 76-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun n'est autorisé.

**NORME POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE  
(CXS 78-1981)**

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	Additif	Concentration maximale
3.1	<b>Colorants</b>	
	Érythrosine (pour colorer les cerises, uniquement lorsque des cerises colorées artificiellement sont utilisées)	Limitée par les BPF
3.2	<b>Aromatisants</b>	
3.2.1	Essences naturelles de fruits	Limitée par les BPF

3.2.2	Arômes naturels et de synthèse	Limitée par les BPF
3.2.3	Essence de laurier cerise (cerises artificiellement colorées uniquement)	10 mg/kg dans l'ensemble du produit
3.2.4	Essence d'amande amère (cerises artificiellement colorées uniquement)	40 mg/kg dans l'ensemble du produit
3.3	<b>Antioxydant</b>	
	Acide L-ascorbique	500 mg/kg

**NORME POUR LE BEURRE DE CACAO  
(CXS 86-1981)**

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

3.2	Auxiliaires technologiques	Concentration maximale
3.2.1	Hexane (62°C - 82°C)	1 mg/kg, sauf pour le beurre de cacao de pression

3.2 Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

**NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT  
(CXS 87-1981)**

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1. Régulateurs de l'acidité, antioxydants, agents de charge, colorants (à des fins de décoration uniquement), émulsifiants, agents d'enrobage et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.4 (Chocolat et produits à base de chocolat) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008). Uniquement ces aromatisants qui n'imitent pas le chocolat ou les arômes du lait sont autorisés à des BPF pour les produits décrits dans 2.1 et 2.2, à l'exception de la vanilline et l'éthyle de vanilline à un niveau maximal de 1000 mg/kg, seul ou en combinaison.

3.3	Auxiliaires technologiques	Concentration maximale
3.3.1	Hexane (62°C - 82°C)	1 mg/kg, calculé sur la base de la teneur en matière grasse

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010)

**NORME POUR LE CORNED BEEF  
(CXS 88-1981)**

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents de conservation utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement » et ses catégories d'aliments mères sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

La section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe de transfert des additifs alimentaires des ingrédients et matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

**NORME POUR LE LUNCHEON MEAT  
(CXS 89-1981)**

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents de conservation, les humectants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement » et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

L'emploi des substances aromatisantes devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-

2008).

La section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe du transfert des additifs alimentaires à partir des ingrédients et des matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

#### **NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE (CXS 90-1981)**

##### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité et les séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.4. (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

#### **NORME POUR LES CREVETTES SURGELÉES (CXS 92-1981)**

##### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, humectants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

#### **NORME POUR LES SARDINES OU LES PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE (CXS 94-1981)**

##### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, agents gélifiants, stabilisants et épaississants tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans ce produit conformément à cette norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008). Uniquement les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par cette norme.

#### **NORME POUR LES LANGOUSTES, LANGOUSTINES, HOMARDS ET CIGALES DE MER SURGELÉS (CXS 95-1981)**

##### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antioxydants, humectants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

#### **NORME POUR LE JAMBON CUIT (CXS 96-1981)**

##### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les agents de conservation, les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux » et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

L'emploi des substances aromatisantes devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

La section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe du transfert des additifs alimentaires à partir des ingrédients et des matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

#### **NORME POUR L'ÉPAULE DE PORC CUITE (CXS 97-1981)**

##### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les agents de conservation, les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement en pièces entières ou en morceaux » et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi

dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

L'emploi des substances aromatisantes devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

La section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe du transfert des additifs alimentaires à partir des ingrédients et des matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

**NORME POUR LE « CHOPPED MEAT »  
(CXS 98-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les agents de conservation, les humectants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement) et ses catégories d'aliments affiliées sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

L'emploi des substances aromatisantes devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

La section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe du transfert des additifs alimentaires à partir des ingrédients et des matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

**NORME POUR LA MACÉDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE  
(CXS 99-1981)**

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	<b>Additifs</b>	<b>Concentration maximale</b>
3.1	<b>Colorants</b>	
3.1	Érythrosine (pour colorer les cerises)	Limitée par les BPF
3.2	<b>Aromatisants</b>	
3.2.1	Essence de laurier cerise (cerises artificiellement colorées uniquement)	10 mg/kg dans l'ensemble du produit
3.2.2	Essence d'amande amère (cerises artificiellement colorées uniquement)	40 mg/kg dans l'ensemble du produit
3.2.3	Aromatisants naturels et de synthèse	Limitée par les BPF
3.3	<b>Antioxydant</b>	
3.3.1	Acide L-ascorbique	700 mg/kg
3.4	<b>Agent acidifiant</b>	
	Acide citrique	Limitée par les BPF
3.5	<b>Agents raffermissants</b>	
3.5.1	Chlorure de calcium	350 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en tant que Ca
3.5.2	Lactate de calcium	
3.5.3	Gluconate de calcium	

**NORME POUR LES MYRTILLES AMÉRICAINES SURGELÉES  
(CXS 103-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun n'est autorisé.

**NORME POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES  
(CXS 105-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Régulateurs de l'acidité, agents antiagglomérants, agents de charge, émulsifiants, stabilisateurs et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008). Seuls les aromatisants qui n'imitent pas l'arôme de chocolat ou du lait sont autorisés par les BPF.

**NORME POUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES  
(CXS 108-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif à l'exception de l'addition du dioxyde de carbone pour produire des produits gazeux.

**NORME POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE  
(CXS 115-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	<b>Additif</b>	<b>Concentration maximale</b>
<b>4.1 Solubilisants et dispersants</b>		
	Polysorbate 80 (mono-oléate de polyoxyéthylène/20 sorbitane)	500 mg/kg seuls ou en combinaison
	Gomme xanthan	
	Gomme arabique	
	Alginate (Ca, NH <sub>4</sub> , Na, K)	
	Alginate de propylène-glycol	
	Carragénine	
<b>4.2 Agents raffermissants</b>		
	Chlorure, lactate et gluconate de calcium	250 mg/kg seuls ou en combinaison
<b>4.3 Agents de conservation</b>		
	Anhydride sulfureux (par transfert de produit cru)	50 mg/kg
	Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium	1000 mg/kg seuls ou en combinaison
	Sorbate de potassium	
<b>4.4 Colorants</b>		
	Riboflavine	300 mg/kg seuls ou en combinaison
	Vert solide FCF	
	Complexe Chlorophyllese-cuivre	
	Tartrazine	
	Extrait de rocou	
	Curcuma	
	Jaune soleil FCF	
	Bêta-carotène	
	Oléorésine de paprika	
	Bleu Brillant FCF	
	Caramel, nature	
	Caramel (traité au sulfite d'ammonium)	
<b>4.5 Épaississants (dans le type à la moutarde seulement)</b>		
	Gomme guar	Limitée par les BPF
	Gomme arabique	
	Gomme de caroube	
<b>4.6 Acidifiants</b>		
	Acide acétique	Limitée par les BPF
	Acide lactique	
	Acide malique	
	Acide citrique	
<b>4.7 Aromatisants</b>		
	Aromatisants naturels et de synthèse	Limitée par les BPF

**NORME POUR BOUILLONS ET CONSOMMÉS  
(CXS 117-1981)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs de l'acidité, antiagglomérant (dans les produits déshydratés uniquement) antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, humectants, gaz de conditionnement, conservateurs, stabilisants édulcorants et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3, et seulement certains supports et agents d'enrobage du tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.5 (Soupes et bouillons), sa catégorie d'aliments mère et ses sous-catégories, sont acceptables pour emploi dans les aliments qui relèvent de cette norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devront se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

**NORME POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME DESTINÉS AUX PERSONNES SOUFFRANT D'UNE**

**INTOLÉRANCE AU GLUTEN  
(CXS 118-1979)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES POISSONS EN CONSERVE  
(CXS 119-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, agents gélifiants, stabilisants et épaississants tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans ce produit. Conformément à cette norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008). Uniquement les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par cette norme.

**NORME POUR LES ABRICOTS SECS  
(CXS 130-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	<b>Additif</b>	<b>Concentration maximale</b>
4.1	Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium	500 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en acide sorbique
4.2	Anhydride sulfureux	2000 mg/kg

**NORME POUR LES PISTACHES NON DÉCORTIQUÉES  
(CXS 131-1981)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé.

**NORME POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO  
(CXS 141-1983)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.1 Régulateurs de l'acidité et émulsifiants**

Les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**4.2 Aromatisants**

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008). Seuls les aromatisants qui n'imitent pas l'arôme de chocolat ou du lait sont autorisés aux BPF.

**NORME POUR LES DATTES  
(CXS 143-1985)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	<b>Additif</b>	<b>Concentration maximale</b>
4.1	Glycérol	Limitée par les BPF (voir aussi alinéa 3.1.1)
4.2	Sorbitol	

**NORME POUR LES CHÂTAIGNES EN CONSERVE ET LA PURÉE DE CHÂTAIGNES EN CONSERVE  
(CXS 145-1985)**

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

	<b>Additif</b>	<b>Concentration maximale dans le produit fini</b>
<b>3.1 Agent chélateur</b>		
3.1.1	Polyphosphate de sodium	Limitée par les BPF
<b>3.2 Antioxydants</b>		
3.2.1	Acide L-ascorbique	300 mg/kg calculée en acide ascorbique, seuls ou en combinaison
3.2.2	Ascorbate de sodium	

<b>3.3 Agents acidifiants</b>		
3.3.1	Acide citrique	Limitée par les BPF
3.3.2	Acide malique	
3.3.3	Acide L-tartrique	10 g/kg
<b>3.4 Agent de blanchiment</b>		
3.4.1	Anhydride sulfureux (n'est pas autorisé dans la purée)	30 mg/kg, calculée en tant que SO <sub>2</sub>
<b>3.5 Colorants naturels</b>		
3.5.1	Curcuma (CI 75300)	Limitée par les BPF
3.5.2	Safran (CI 75100)	
3.5.3	Jaune Carthame (CI 75140)	
<b>3.6 Aromatisants</b>		
3.6.1	Extrait de vanille	Limitée par les BPF
3.6.2	Vanilline	
<b>3.7 Épaississants</b>		
3.8.1	Pectines	Limitée par les BPF
<b>3.8 Agents raffermissants</b>		
<p>Les agents affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliment 04.2.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.</p>		

**NORME POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE  
(CXS 150-1985)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 12.1.1 (Sel) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

4.1 Tous les additifs employés doivent être de qualité alimentaire.

**NORME POUR LE GARI  
(CXS 151-1989)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LA FARINE DE BLÉ  
(CXS 152-1985)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1	Enzymes <sup>1</sup>	Niveau maximal dans le produit fini
	Amylase fongique à partir d' <i>Aspergillus oryzae</i>	BPF.
	Enzyme protéolytique à partir d' <i>Aspergillus oryzae</i>	BPF.
4.2	Additifs alimentaires	

Les agents de traitement des farines, les supports et les agents de glaçage utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.2.1 (farines) sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.

**NORME DU CODEX POUR LE MAÏS  
(CXS 153-1985)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LA FARINE COMPLÈTE DE MAÏS  
(CXS 154-1985)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LA FARINE DE MAÏS DÉGERMÉ ET LE GRUAU DE MAÏS DÉGERMÉ  
(CXS 155-1985)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE  
(CXS 156-1987)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés:

	Additif	Concentration maximale in 100 ml du produit prêt à la consommation
<b>4.1 Épaississants</b>		
4.1.1	Gomme guar	0,1 g
4.1.2	Gomme de caroube	0,5 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les préparations à base soja
4.1.3	Phosphate de diamidon	
4.1.4	Phosphate de diamidon acétylé	
4.1.5	Phosphate de diamidon phosphaté	
4.1.6	Adipate de diamidon acétylé	2,5 g seuls ou en combinaison uniquement dans les protéines hydrolysées et/ou dans les produits à base d'acides aminés
4.1.7	Carragénine	0,03 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les produits à base de soja
		0,1 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les protéines hydrolysées et/ou les produits à base d'acides aminés
4.1.8	Pectines	1 g
<b>4.2 Émulsifiants</b>		
4.2.1	Lécithine	0,5 g
4.2.2	Mono- et diglycérides	0,4 g
<b>4.3 Ajusteurs du pH</b>		
4.3.1	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF dans les limites prévues pour le sodium à la section 3.2.6
4.3.2	Carbonate de sodium	
4.3.3	Citrate de sodium	
4.3.4	Carbonate acide de potassium	
4.3.5	Carbonate de potassium	
4.3.6	Citrate de potassium	
4.3.7	Hydroxyde de sodium	
4.3.8	Hydroxyde de potassium	
4.3.9	Hydroxyde de calcium	
4.3.10	Acide L (+) lactique	
4.3.11	Cultures produisant de l'acide L (+) lactique	
4.3.12	Acide citrique	
<b>4.4 Antioxydants</b>		
4.4.1	Mélange concentré de tocophérols	3 mg seuls ou en combinaison
4.4.2	Alpha-tocophérol	
4.4.3	Palmitate de L-ascorbyle	5 mg seuls ou en combinaison, exprimée en acide ascorbique (voir la section 3.2.6)
4.4.4	Acide L-ascorbique et ses sels de Na et Ca	
<b>4.5 Aromatisants</b>		
4.5.1	Extraits de fruits naturels	BPF
4.5.2	Extrait de vanille	BPF
4.5.3	Éthylvanilline	5 mg
4.5.4	Vanilline	5 mg

#### 4.6 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

**NORME POUR LE CHUTNEY DE MANGUE  
(CXS 160-1987)**

#### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Additif	Concentration maximale dans le produit fini
<b>3.1 Agents acidifiants</b>		
3.1.1	Acide citrique	Pour maintenir le pH à 4,6 au maximum si le produit est pasteurisé par traitement thermique ou concentration limitée par les BPF si le produit est stérilisé par traitement thermique
3.1.2	Acide acétique	
<b>3.2 Agents de conservation</b>		
3.2.1	Métabisulfite de sodium	100 mg/kg, seuls ou en combinaison,

3.2.2	Métabisulfite de potassium	exprimé en SO <sub>2</sub>
3.2.3	Benzoates de sodium et de potassium	250 mg/kg, seuls ou en combinaison,
3.2.4	Méthyl, éthyl et propyl parahydroxy benzoates	exprimés en acide benzoïque
3.2.5	Acide sorbique	1000 mg/kg

**NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE PROTÉINES DE BLÉ INCLUANT LE GLUTEN DE BLÉ  
(CXS 163-1987)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le gluten de blé élastique et le gluten dénaturé ni dans les protéines de blé solubilisées.

**NORME POUR LES BLOCS SURGELÉS DE FILETS DE POISSON, DE CHAIR DE POISSON HACHÉE  
ET DE MÉLANGES DE FILETS ET DE CHAIR DE POISSON HACHÉE  
(CXS 165-1989)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, humectants et épaississants conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES BÂTONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELÉS  
- PANÉS OU ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE  
(CXS 166-1989)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antioxydants et humectants (pour un emploi dans tous les produits conformément à CXS 166-1989); les régulateurs de l'acidité et les épaississants (pour la chair de poisson hachée uniquement); et les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les agents levants et les épaississants (dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.2 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliment mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES POISSONS SALÉS ET LES POISSONS SALÉS SÉCHÉS DE LA FAMILLE DES GADIDÉS  
(CXS 167-1989)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LE MIL CHANDELLE EN GRAINS ENTIERS ET DÉCORTIQUÉS  
(CXS 169-1989)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LA FARINE DE MIL CHANDELLE  
(CXS 170-1989)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR CERTAINS LÉGUMES SECS  
(CXS 171-1989)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LE SORGHO EN GRAINS  
(CXS 172-1989)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LA FARINE DE SORGHO  
(CXS 173-1989)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME GÉNÉRALE POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES VÉGÉTALES (MPV)  
(CXS 174-1989)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Au cours de la fabrication de MPV, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques:

- Régulateurs de l'acidité
- Agents antimoussants
- Agents de raffermissement
- Préparations enzymatiques
- Solvants d'extraction
- Agents antipoussière
- Agents de traitement de la farine
- Agents de contrôle de la viscosité

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

#### 4.2 Additifs alimentaires

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit à base de protéines végétales.

**NORME POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES DE SOJA (MPS)  
(CXS 175-1989)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.1 Auxiliaires technologiques

Au cours de la fabrication de MPS, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques:

- Régulateurs de l'acidité
- Agents antimoussants
- Agents de raffermissement
- Préparations enzymatiques
- Solvants d'extraction
- Agents antipoussière
- Agents de traitement de la farine
- Agents de contrôle de la viscosité

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010)

#### 4.2 Additifs alimentaires

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit à base de protéines de soja

**NORME POUR LA FARINE COMESTIBLE DE MANIOC  
(CXS 176-1989)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LA NOIX DE COCO DESSÉCHÉE  
(CXS 177-1991)**

#### 5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Les antioxydants et les conservateurs utilisés en conformité avec les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) pour la catégorie alimentaire 04.1.2.2 – Les fruits secs sont acceptables pour emploi dans les aliments conformément à cette norme

**4.2** L'antioxydant répertorié ci-dessous est également acceptable pour l'emploi, dans de bonnes conditions de pratiques de fabrication, dans les produits couverts par cette norme.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF

**NORME POUR LA SEMOULE ET LA FARINE DE BLÉ DUR**  
(CXS 178-1991)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISÉES DANS LES RÉGIMES AMAIGRISSANTS**  
(CXS 181-1991)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires approuvés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires seront autorisés à des niveaux n'excédant pas l'équivalent de leur dose journalière admissible.

**NORME DU CODEX POUR LES ANANAS**  
(CXS 182-1993)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES PAPAYES**  
(CXS 183-1993)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES MANGUES**  
(CXS 184-1993)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES NOPALS**  
(CXS 185-1993)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES FIGUES DE BARBARIE**  
(CXS 186-1993)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES CARAMBOLES**  
(CXS 187-1993)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LE MAÏS NAIN**  
(CXS 188-1993)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES AILERONS DE REQUIN SÉCHÉS**  
(CXS 189-1993)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé.

**NORME POUR LES FILETS DE POISSON SURGELÉS**  
(CXS 190-1995)

**ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antioxydants et humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES CALAMARS CRUS SURGELÉS**  
(CXS 191-1995)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

**NORME POUR LES LITCHIS**  
(CXS 196-1995)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES AVOCATS**  
(CXS 197-1995)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LE RIZ**  
(CXS 198-1995)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LE BLÉ ET LE BLÉ DUR**  
(CXS 199-1995)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES ARACHIDES**  
(CXS 200-1995)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR L'AVOINE**  
(CXS 201-1995)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LE COUSCOUS**  
(CXS 202-1995)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif alimentaire ne doit être incorporé lors de la fabrication industrielle du couscous

**NORME POUR LES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISÉES DANS LES RÉGIMES AMAIGRISSANTS  
À VALEUR ÉNERGÉTIQUE TRÈS FAIBLE**  
(CXS 203-1995)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires approuvés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires sont autorisés à des niveaux approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

**NORME POUR LES MANGOUSTANS**  
(CXS 204-1997)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES BANANES**  
(CXS 205-1997)

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES LAITS EN POUDRE ET LA CRÈME EN POUDRE**  
(CXS 207-1999)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	5000 mg/kg seuls ou en combinaison

N° SIN	Additif	Concentration maximale
332	Citrates de potassium	exprimés en tant que substances anhydres
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
339	Phosphates de sodium	5 000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
340	Phosphates de potassium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	2500 mg/kg
<b>Antiagglomérants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
341(iii)	Phosphate tricalcique	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Alumino silicate de sodium	256 mg/kg, exprimés en tant qu'aluminium
<b>Antioxydants</b>		
300	Acide ascorbique, L-	500 mg/kg exprimés en tant qu'acide ascorbique
301	L-Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	
320	Butyl-hydroxyanisol	100 mg/kg

**NORME POUR LES FROMAGES EN SAUMURE  
(CXS 208-1999)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Seuls certains régulateurs d'acidité du tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformément à la présente norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée
Colorants	
Agents de blanchiment	
Régulateurs de l'acidité	X
Stabilisants	
Épaississants	
Émulsifiants	
Antioxydants	
Conservateurs	
Agents moussants	-
Antiagglomérants	-
Gaz de conditionnement	-

- X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.  
 - L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

**NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE  
(CXS 210-1999)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antimoussants, les antioxydants et les émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Huiles et graisses végétales) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente Norme.

Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme seront conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

**NORME POUR LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE  
(CXS 211-1999)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antimoussants, les antioxydants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie 02.1.3 (saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente Norme.

**NORME POUR LES SUCRES  
(CXS 212-1999)**

**2. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Antioxydants et anti-agglomérants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 11.1.1 (Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose), catégorie d'aliments 11.1.2 (Sucre en poudre, dextrose en poudre), catégorie d'aliments 11.1.3 (Soft sugar blanc», « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut) et catégorie d'aliments 11.1.5 (Sucre blanc de plantation ou d'usine) sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

5% d'amidon maximum peut être ajouté au sucre en poudre et au dextrose en poudre si aucun anti-agglomérant n'est utilisé.

**NORME POUR LES LIMES  
(CXS 213-1999)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES PAMPLEMOUSSES (CITRUS GRANDI)  
(CXS 214-1999)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES GOYAVES  
(CXS 215-1999)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES CHAYOTTES  
(CXS 216-1999)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES LIMES MEXICAINES  
(CXS 217-1999)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LE GINGEMBRE  
(CXS 218-1999)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES POMELOS (CITRUS PARADISI)  
(CXS 219-1999)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES LONGANES  
(CXS 220-1999)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS  
(CXS 221-2001)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs de l'acidité, les antiagglomérants, les colorants, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (fromage non affiné, y compris le fromage frais) et seuls certains régulateurs de l'acidité, antiagglomérants, colorants, agents moussants, conservateurs, stabilisants et épaississants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente Norme.

Classe fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée	
	Masse de fromage	Traitement des surfaces et des écorces
Colorants:	X	X <sup>(d)</sup>
Agents de blanchiment:	-	-
Régulateurs de l'acidité:	X	-
Stabilisants:	X <sup>(c)</sup>	-
Épaississants:	X <sup>(c)</sup>	-
Émulsifiants:	-	-
Antioxydants:	-	-
Conservateurs:	X	X <sup>(a)</sup>
Agents moussants:	X <sup>(b)</sup>	-
Antiagglomérants:	-	X <sup>(a)</sup>
Gaz de conditionnement	-	-

- a) Pour le traitement de surface des fromages en tranches, coupés, râpés ou râpés uniquement.  
 b) Pour les produits fouettés uniquement  
 c) Les stabilisants et les épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés conformément à la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires, compte tenu de l'utilisation éventuelle de gélatine et d'amidon prévue à la section 3.2.  
 d) Pour la croûte de fromage comestible

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie n'est pas technologiquement justifiée.

**NORME POUR LES CROQUETTES DE POISSON DE MER ET D'EAU DOUCE, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES  
(CXS 222-2001)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les exhausteurs de goût et les sequestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LE KIMCHI  
(CXS 223-2001)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

No. SIN	Additif	Concentration maximale
<b>4.1 Régulateurs d'acidité</b>		
269	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
330	Acide citrique	
<b>4.2 Exhausteurs de la saveur</b>		
621	Glutamate L-monosodique	Limitée par les BPF
627	5'-guanylate disodique	
631	5'-inosinate disodique	
<b>4.3 Aromatisants</b>		
	Aromatisants naturels et de synthèse	Limitée par les BPF
<b>4.4 Texturisants</b>		
420	Sorbitol	Limitée par les BPF
<b>4.5 Épaississants et stabilisants</b>		
407	Carraghénane (et furcellarane)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthan	

**NORME POUR LES CHOUX CARAÏBES  
(CXS 224-2001)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES ASPERGES  
(CXS 225-2001)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES PHYSALIS  
(CXS 226-2001)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME GÉNÉRALE POUR LES EAUX POTABLES EN BOUTEILLE/CONDITIONNÉES  
(AUTRES QUE LES EAUX MINÉRALES NATURELLES)  
(CXS 227-2001)**

**3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

**3.2 QUALITÉ CHIMIQUE ET RADIOLOGIQUE DES EAUX CONDITIONNÉES**

**3.2.2 Addition de minéraux**

Toute addition de minéraux à une eau, avant son conditionnement, doit être conforme aux dispositions de la présente norme et à celles des *Principes généraux pour l'addition des nutriments essentiels dans les aliments* (CXG 9 – 1987).

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif à l'exception de l'addition du dioxyde de carbone pour produire des produits gazeux.

**NORME POUR LES ANCHOIS BOUILLIS SALÉS SÉCHÉS  
(CXS 236-2003)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

**NORME POUR LES PITAHAYAS  
(CXS 237-2003)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LE MANIOC DOUX  
(CXS 238-2003)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES PRODUITS AQUEUX À BASE DE NOIX DE COCO – LAIT DE COCO ET CRÈME DE COCO  
(CXS 240-2003)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

No. SIN	Additif	Concentration maximale
<b>4.1 Agent de blanchiment</b>		
223	Métabisulfite de sodium	30 mg/kg
224	Métabisulfite de potassium	
<b>4.2 Émulsifiants</b>		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1 000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides	Limitée par les BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	1500 mg/kg
<b>4.3 Agents de conservation</b>		
211	Benzoate de sodium	1000 mg/kg, uniquement pour le lait de coco pasteurisé
<b>4.4 Stabilisants/Épaississants</b>		
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthan	
418	Gomme gellane	
466	Carboxyméthylcellulose sodique	

**NORME POUR LES POUSSÉS DE BAMBOU EN CONSERVE  
(CXS 241-2003)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les aliments conformément à cette norme.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
334, 335i,ii, 336i,ii, 337	Tartrates	1300 mg/kg, en tant qu'acide tartrique

**NORME POUR LES FRUITS À NOYAUX EN CONSERVE  
(CXS 242-2003)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

No. SIN	Additif	Concentration maximale
<b>4.1 Agent acidifiants</b>		
260	Acide acétique	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
296	Acide malique	
330	Acide citrique	
334	Acide tartrique	1300 mg/kg
<b>4.2 Antioxydants</b>		
300	Acide L-ascorbique	Limitée par les BPF
<b>4.3 Colorants</b>		
127	Érythrosine (uniquement pour les cerises douces)	200 mg/kg de produit final
129	Rouge Allura AC (uniquement pour les prunes «rouges» ou «violette»)	
<b>4.4 Aromatisants</b>		
	Aromatisants naturels et de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau	Limitée par les BPF

**NORME POUR LES LAITS FERMENTÉS  
(CXS 243-2003)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. À l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

En conformité avec la section 4.1 du préambule de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), les

additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté à la suite du report des ingrédients non-laitiers.

Catégorie d'additif	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé
Régulateurs de l'acidité	-	X	X	X
Agents de carbonation	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>
Colorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Exaltateurs d'arôme	-	X	-	X
Gaz de conditionnement	-	X	X	X
Conservateurs	-	-	-	X
Stabilisants	X <sup>1</sup>	X	X	X
Édulcorants	-	X	-	X
Épaississants	X <sup>1</sup>	X	X	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisants, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

<sup>1</sup> = L'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison.

<sup>2</sup> = L'utilisation d'agents de carbonation est technologiquement justifiée pour les boissons à base de lait fermenté uniquement.

L'utilisation des régulateurs de l'acidité, colorants, émulsifiants, gazes de conditionnement et conservateurs qui figurent dans le Tableau III de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) est acceptable pour les catégories de produits de lait fermenté spécifiés dans le tableau ci-dessus.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
334	Acide tartrique, L(+)-	2000 mg/kg en tant qu'acide tartrique
335(ii)	Tartrate de sodium, L(+)	
337	Tartrate de potassium-sodium, L(+)	
355	Acide adipique	1500 mg/kg en tant qu'acide adipique
356	Adipates de sodium	
357	Adipates de potassium	
359	Adipates d'ammonium	
<b>Agents de carbonation</b>		
290	Anhydride carbonique	BPF
<b>Colorants</b>		
100i	Curcumine	100 mg/kg
101(i)	Riboflavine	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
102	Tartrazine	300 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	150 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	150 mg/kg
122	Azorubine (carmoisine)	150 mg/kg
124	Ponceau 4R (cochenille rouge A)	150 mg/kg
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
132	Indigotine (carmin d'indigo)	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	500 mg/kg
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	
143	Vert solide FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II- procédé au sulfite caustique	150 mg/kg
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniacal	2000 mg/kg
150d	Caramel IV- procédé au sulfite ammoniacal	2000 mg/kg
151	Noir brillant (noir PN)	150 mg/kg
155	Brun HT	150 mg/kg

N° SIN	Additif	Concentration maximale
160a(i)	Carotènes, <i>bêta-</i> , de synthèse	100 mg/kg
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta-</i> . <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> , légumes	600 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	20 mg/kg en tant que bixine
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	20 mg/kg en tant que norbixine
160d	Lycopènes	30 mg/kg en tant que pure lycopène
161b(i)	Lutéines de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zéaxanthine, de synthèse	150 mg/kg
163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg
172(i)	Oxyde de fer, noir	100 mg/kg
172(ii)	Oxyde de fer, rouge	
172(iii)	Oxyde de fer, jaune	
<b>Émulsifiants</b>		
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	3000 mg/kg
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane	
434	Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane	
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane	
436	Polyoxyéthylène (20), tristéarate de sorbitane	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg
474	Sucroglycérides	5000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10000 mg/kg
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	10000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg
<b>Exaltateurs d'arôme</b>		
580	Gluconate de magnésium	BPF
620	Acide glutamique, L(+)-	BPF
621	Glutamate monosodique, L-	BPF
622	Glutamate monopotassique, L-	BPF
623	Glutamate de calcium, di-L-	BPF
624	Glutamate monoammonique, L-	BPF
625	Glutamate de magnésium, di-L-	BPF
626	Acide guanylique, 5'-	BPF
627	Guanylate disodique, 5'-	BPF
628	Guanylate dipotassique, 5'-	BPF
629	Gualynate de calcium, 5'-	BPF
630	Acide 5'-inosinique	BPF
631	Inosinate disodique, 5'-	BPF
632	Inosinate de potassium, 5'-	BPF
633	Inosinate de calcium, 5'-	BPF
634	Ribonucléotides calciques, 5'-	BPF
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	BPF
636	Maltol	BPF
637	Éthyl-maltol	BPF
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	300 mg/kg en tant qu'acide benzoïque
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	
234	Nisine	
<b>Stabilisants et épaississants</b>		

N° SIN	Additif	Concentration maximale
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
338	Acide phosphorique	1000 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340 (i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	
343(i)	Phosphate monomagnésique	
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphate d'os	
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	BPF
402	Alginate de potassium	BPF
403	Alginate d'ammonium	BPF
404	Alginate de calcium	BPF
405	Alginate de propylène-glycol	BPF
406	Agar-agar	BPF
407	Carraghénane	BPF
407a	Algue <i>Euchema</i> transformées	BPF
410	Gomme de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
413	Gomme adracante	BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
416	Gomme karaya	BPF
417	Gomme tara	BPF
418	Gomme gellane	BPF
425	Farine de konjac	BPF
440	Pectines	BPF
459	Cyclodextrine, <i>bêta</i> -	5 mg/kg
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthyl-cellulose	BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF
467	Éthyl-hydroxyéthyl-cellulose	BPF
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)	BPF
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)	BPF
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	BPF

N° SIN	Additif	Concentration maximale
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	BPF
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	BPF
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
511	Chlorure de magnésium	BPF
1200	Polydextroses	BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	BPF
1403	Amidon blanchi	BPF
1404	Amidon oxydé	BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	BPF
1410	Phosphate de monoamidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Acétate d'amidon	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	BPF
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	BPF
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF
<b>Édulcorants<sup>4</sup></b>		
420	Sorbitols	BPF
421	Mannitol	BPF
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	1000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	BPF
954	Saccharines	100 mg/kg
955	Sucralose (Trichlorogalactosaccharose)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Néotame	100 mg/kg
962	Ascésulfame-aspartame, sel de	350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame
964	Sirop de polyglycitol	BPF
965	Maltitols	BPF
966	Lactitol	BPF
967	Xylitol	BPF
968	Érythritol	BPF

**NORME POUR LE HARENG DE L'ATLANTIQUE SALÉ ET LES SPRATS SALÉS  
(CXS 244-2004)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES ORANGES  
(CXS 245-2004)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

<sup>4</sup> L'utilisation d'édulcorants est réservée aux produits laitiers ou à base de dérivés du lait à apport énergétique réduit ou sans ajout de sucre.

**NORME POUR LES RAMBOUTANS  
(CXS 246-2005)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS  
(CXS 247-2005)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* pour les catégories 14.1.2.1 (jus de fruits), 14.1.2.3 (concentrés de jus de fruits), 14.1.3.1 (nectar de fruits) et 14.1.3.3 (concentrés destinés à la production de nectar de fruit) peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

#### 5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES - Concentration maximale conforme aux Bonnes pratiques de fabrication

Fonction	Substance
Agent antimoussant	Polydiméthylxilosane*1
Clarifiants Auxiliaires de filtration Floculants	Argiles adsorbantes (argile décolorante, naturelle ou activée)
	Résines adsorbantes
	Charbon actif (d'origine végétale uniquement)
	Bentonite
	Hydroxyde de calcium*2
	Cellulose
	Chitosane
	Silice colloïdale
	Terres à diatomées
	Gélatine (du collagène de la peau)
	Résines échangeuses d'ions (cations et anions)
	Ichtyocolle* 3
	Kaolin
	Perlite
	Polyvinylpyrrolidone
	Caséinate de potassium * 3
	Tartrates de potassium*2
	Carbonates de calcium précipité*2
	Balles de riz
	Silicasol
Caséinate de sodium *3	
Anhydride sulfureux*2, *4	
Tanin	
Préparations enzymatiques*5	Pectinases (pour fragmentation de la pectine). Protéinases (pour fragmentation des protéines), Amylases (pour fragmentation de l'amidon) et cellulases (utilisation limitée pour faciliter la rupture des parois cellulaires)
Gaz de conditionnement* 6	Azote
	Gaz carbonique

\*1 10 mg/l est la limite maximale de résidus de la substance autorisée dans le produit fini.

\*2 Uniquement dans le jus de raisin.

\*3 Ces auxiliaires technologiques doivent être utilisés en tenant compte de leur potentiel allergène. En cas de transfert dans le produit fini, ces auxiliaires technologiques doivent faire l'objet d'une déclaration d'ingrédients, conformément aux sections 4.2.1.4 et 4.2.4 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.

\*4 10 mg/l (en tant que résidu SO<sub>2</sub>).

\*5 Des préparations enzymatiques peuvent être utilisées comme auxiliaires technologiques à condition qu'elles ne liquéfient pas totalement le produit et n'affectent pas sensiblement la teneur en cellulose du fruit transformé.

\*6 Peuvent également être utilisés, par exemple pour la conservation.

**NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES  
(CXS 249-2006)**

#### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les agents anti-agglomérant les colorants, les conservateurs et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.4.3 (Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires) et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût humectants, stabilisateurs et épaississants tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme .

**NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE  
(CXS 250-2006)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs de l'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie 01.3.2 (blanchisseurs de boissons), et seuls certains régulateurs de l'acidité, émulsifiants, stabilisants et épaississants du tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente Norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée
Colorants	-
Agents de blanchiment	-
Régulateurs de l'acidité	X
Stabilisants	X
Épaississants	X
Émulsifiants	X
Antioxydants	-
Conservateurs	-
Agents moussants	-
Antiagglomérants	-
Gaz de conditionnement	-

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

**NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE EN POUVRE  
(CXS 251-2006)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs de l'acidité, les antiagglomérants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.5.2 (analogues du lait et de la crème en poudre), et seuls certains régulateurs de l'acidité, antiagglomérants, émulsifiants et stabilisants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente Norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée
Colorants	
Agents de blanchiment	
Régulateurs de l'acidité	X
Stabilisants	X
Épaississants	-
Émulsifiants	X
Antioxydants	X
Conservateurs	-
Agents moussants	-
Antiagglomérants	X

Gaz de conditionnement	-
------------------------	---

- X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.
- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

**NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ SUCRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE  
(CXS 252-2006)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs de l'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie 01.3.2 (blanchisseurs de boissons), et seuls certains régulateurs de l'acidité, émulsifiants, stabilisants et épaississants du tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente Norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée
Colorants	-
Agents de blanchiment	-
Régulateurs de l'acidité	X
Stabilisants	X
Épaississants	X
Émulsifiants	X
Antioxydants	-
Conservateurs	-
Agents moussants	-
Antiagglomérants	-
Gaz de conditionnement	-

- X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.
- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

**NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER  
(CXS 253-2006)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories fonctionnelles d'additifs dont l'utilisation est technologiquement justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée dans les matières grasses laitières à tartiner:	
	<70% teneur en matière grasse laitière*	≥ 70% teneur en matière grasse laitière
Acides	X	X
Régulateurs d'acidité	X	X
Antiagglomérants	-	-
Antimoussants	X	X
Antioxydants	X	X
Agent de blanchiment	-	-
Agents de charge	-	-
Agents de carbonatation	-	-
Colorants	X	X
Agents de rétention de la couleur	-	-
Émulsifiants	X	-
Agents raffermissants	-	-
Exhausteurs de la saveur	X	-
Agents moussants	-	-
Gélifiants	-	-

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée dans les matières grasses laitières à tartiner:	
	<70% teneur en matière grasse laitière*	≥ 70% teneur en matière grasse laitière
Humectants	-	-
Agents de conservation	X	X
Agents propulseurs	X	X
Agents de levage	-	-
Agents séquestrants	-	-
Stabilisants	X	-
Épaississants	X	-

\*L'application des BPF à l'utilisation des émulsifiants, stabilisants, épaississants et exaltateurs d'arôme comprend la prise en compte du fait que la quantité requise pour obtenir la fonction technologique dans le produit baisse à mesure que la teneur en matière grasse augmente, jusqu'à devenir négligeable autour de 70%.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> - (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (Blakeslea trispora)	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'	
160f	Acide caroténique, esteréthylique, <i>bêta</i> -apo-8'	
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	20 mg/kg
<b>Émulsifiants</b>		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	10000 mg/kg seuls ou en combinaison (Matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement)
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement.
474	Sucroglycérides	10000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement.
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5000 mg/kg
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifié	4000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	
491	Monostéarate de sorbitane	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	2000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse < 59 % et 1000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse ≥ 59%
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
<b>Stabilisants/épaississants</b>		
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	880 mg/kg ; seuls ou en combinaison, en tant que phosphore
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	Limitée par les BPF
400	Acide alginique	

N° SIN	Additif	Concentration maximale
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	3000 mg/kg
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limitée par les BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
422	Glycérol	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
461	Méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	Limitée par les BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
1400	Dextrine, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate d'amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
329	Lactate de magnésium (DL-)	Limitée par les BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(ii)	Citrate monoacide disodique	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique (L(+)-)	5000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide tartrique
335 (ii)	Tartrate de sodium, L(+)-	
337	Tartrate de potassium-sodium L(+)-	
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	880 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339 (ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339 (iii)	Phosphate trisodique	
338	Acidophosphorique	
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limitée par les BPF
<b>Antioxydants</b>		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	Tocophérols	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (SIN 320), Hydroxytoluène butyle (SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut

N° SIN	Additif	Concentration maximale
		uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
320	Hydroxyanisol butyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (SIN 320), Hydroxytoluène butyle (SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
321	Hydroxytoluène butyle	75 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (SIN 320), Hydroxytoluène butyle (SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
<b>Agents antimoussants</b>		
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg, dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la friture uniquement.
<b>Exaltateurs d'arôme</b>		
627	5'-guanylate disodique	Limitée par les BPF
628	5'-guanylate dipotassique	Limitée par les BPF

**NORME POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE  
(CXS 254-2007)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Régulateurs de l'acidité et affermissant utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES RAISINS DE TABLE  
(CXS 255-2007)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES  
(CXS 256-1999)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs de l'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie 02.2.2 (matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente Norme. En outre, les gaz de conditionnement utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente Norme.

Les arômes utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'utilisation des arômes* (CXG 66-2008).

**NORME RÉGIONALE POUR LE HOUMOUS AVEC TAHINÉ EN CONSERVE  
(CXS 257R-2007)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

No. SIN	Additif	Concentration maximale
<b>4.1</b>	<b>Régulateurs d'acidité</b>	
330	Acide citrique	BPF
<b>4.2</b>	<b>Antiagglomérants</b>	
500(i)	Carbonate de sodium	BPF
<b>4.3</b>	<b>Stabilisants</b>	
501(i)	Carbonate de potassium	BPF

**NORME RÉGIONALE POUR LE FOUL MEDEMES EN CONSERVE  
(CXS 258R-2007)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

No. SIN	Additif	Concentration maximale
<b>4.1</b>	<b>Régulateurs d'acidité</b>	
330	Acide citrique	BPF
	<b>Antioxydant, Conservateurs</b>	
385, 386	EDTAs	365 mg/kg (seuls ou en combinaison) (sous forme d'EDTA de calcium disodique anhydre)

**NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ  
(CXS 259R-2007)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS  
(CXS 260-2007)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents de rétention de la couleur, les agents affermissants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les séquestrants, les stabilisants et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* pour la catégorie d'aliments de laquelle font partie les fruits et légumes marinés fermentés (à savoir, l'une des catégories suivantes: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7), ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LA MOZZARELLA  
(CXS 262-2006)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle de l'additif	EMPLOI JUSTIFIÉ			
	Mozzarella avec une teneur faible en humidité		Mozzarella avec une teneur élevée en humidité	
	Masse de fromage	Traitement de surface	Masse de fromage	Traitement de surface
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–	X	–
Stabilisateurs :	X	–	X	–
Épaississants	X	–	X	–
Émulsifiants:	–	–	–	–
Antioxydants:	–	–	–	–
Conservateurs:	X	X	X	<u>X<sup>(c)</sup></u>
Agents moussants:	–	–	–	–
Agents anti-agglomérants	–	X <sup>(b)</sup>	–	<u>X<sup>(d)</sup></u>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.  
 (b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.  
 (c) **Uniquement pour la mozzarella à teneur élevée en humidité en conditionnement non liquide.**  
 (d) **Pour le traitement de surface du fromage râpé et /ou en dés uniquement.**  
 X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.  
 – L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg

N° SIN	Additif	Concentration maximale
235	Natamycine (pimaricine)	Ne dépassant pas 2 mg/dm <sup>2</sup> et non présente à une profondeur de 5 mm
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limitée par les BPF
296	Acide malique, DL-	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide phosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium, D, L-	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants</b>		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	4 400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Phosphate dihydrogène d'ammonium	
342(ii)	Phosphate hydrogène de diammonium	
343(ii)	Phosphate hydrogène de magnésium	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF

N° SIN	Additif	Concentration maximale
413	Gomme tragacathe	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
<b>Colorants</b>		
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	5 mg/kg seuls ou en combinaison
141(ii)	Chlorophylles, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimé en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	

**NORME POUR LE CHEDDAR  
(CXS 263-1966)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Les agents anti-agglomérants, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

**NORME POUR LE DANBO  
(CXS 264-1966)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Les agents anti-agglomérants, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–

Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

#### NORME POUR L'ÉDAM (CXS 265-1966)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Les agents anti-agglomérants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérant :	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

#### NORME POUR LE GOUDA (CXS 266-1966)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Les agents anti-agglomérants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

**NORME POUR L'HAVARTI  
(CXS 267-1966)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Les agents anti-agglomérants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	-
Agents de blanchiment :	-	-
Régulateurs de l'acidité	X	-
Stabilisateurs :	-	-
Épaississants	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents anti-agglomérants :	-	X <sup>(b)</sup>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

- L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

**NORME POUR LE SAMSØ  
(CXS 268-1966)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Les agents anti-agglomérants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	-
Agents de blanchiment :	-	-
Régulateurs de l'acidité	X	-
Stabilisateurs :	-	-
Épaississants	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents anti-agglomérants :	-	X <sup>(b)</sup>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

- L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

**NORME POUR L'EMMENTAL  
(CXS 269-1967)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Les agents anti-agglomérants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	-
Agents de blanchiment :	-	-
Régulateurs de l'acidité	X	-

Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

#### NORME POUR LE TILSITER (CXS 270-1968)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Les agents anti-agglomérants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

#### NORME POUR LE SAINT-PAULIN (CXS 271-1968)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Les agents anti-agglomérants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

**NORME POUR LE PROVOLONE  
(CXS 272-1968)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Les agents anti-agglomérants, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment :	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	X	X
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

(b) Pour la surface fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

**NORME POUR LE COTTAGE CHEESE  
(CXS 273-1968)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs de l'acidité, les conservateurs et les stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (fromage non affiné), et seuls certains régulateurs de l'acidité, conservateurs et stabilisants du tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente Norme.

Catégorie fonctionnelle d'additifs	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage <sup>(b)</sup>	Traitement de la surface/croûte
Colorants:	–	–
Agents de blanchiment:	–	–
Régulateurs de l'acidité:	X	–
Stabilisants:	X <sup>(a)</sup>	–
Épaississants:	–	–
Émulsifiants:	–	–
Antioxydants:	–	–
Conservateurs:	X	–
Agents moussants:	–	–
Antiagglomérants:	–	–

a) Les stabilisants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

b) La masse du fromage comprend le mélange crémeux.

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.

– L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

**NORME POUR LE COULOMMIERS  
(CXS 274-1969)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminées. Colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment :	–	–
Acides	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants :	–	–
Antioxydants :	–	–
Conservateurs :	–	–
Agents moussants :	–	–
Agents anti-agglomérants :	–	–

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

**NORME POUR LE FROMAGE À LA CRÈME (OU « CREAM CHEESE »)  
(CXS 275-1973)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (fromage non affiné) et seuls certains régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, agents moussants, conservateurs, stabilisants et épaississants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente Norme.

Catégorie fonctionnelle d'additifs	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants:	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment:	–	–
Régulateurs de l'acidité:	X	–
Stabilisants:	X <sup>(b)</sup>	–
Épaississants:	X <sup>(b)</sup>	–
Émulsifiants:	X	–
Antioxydants:	X	–
Conservateurs:	X <sup>(b)</sup>	–
Agents moussants:	X <sup>(c)</sup>	–
Antiagglomérants:	–	–

a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2.

b) Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement pour les produits traités thermiquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

c) Pour les produits fouettés uniquement.

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.

– L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

**NORME POUR LE CAMEMBERT  
(CXS 276-1973)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	-
Agents de blanchiment :	-	-
Acides	-	-
Régulateurs de l'acidité	X	-
Stabilisateurs :	-	-
Épaississants	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	-	-
Agents moussants :	-	-
Agents anti-agglomérants :	-	-

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

- L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

**NORME POUR LE BRIE  
(CXS 277-1973)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules ces catégories d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	-
Agents de blanchiment :	-	-
Acides	-	-
Régulateurs de l'acidité	X	-
Stabilisateurs :	-	-
Épaississants	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	-	-
Agents moussants :	-	-
Agents anti-agglomérants :	-	-

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques des colorants comme décrits dans la section 2.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

- L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

**NORME POUR LE FROMAGE À PÂTE EXTRA-DURE À RÂPER  
(CXS 278-1978)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (fromage affiné, y compris la croûte) sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente Norme.

**4.1 Auxiliaires technologiques**

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente Norme doivent être conformes aux directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques (CXG 75-2010).

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée
Colorants	X
Agents de blanchiment	-
Régulateurs de l'acidité	-
Stabilisants	-
Épaississants	-
Émulsifiants	-
Antioxydants	-
Conservateurs	X
Agents moussants	-
Antiagglomérants	-
Gaz de conditionnement	-

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

#### **NORME POUR LE BEURRE (CXS 279-1971)**

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 02.2.1.1 (Beurre et beurre concentré) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

#### **NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES (CXS 280-1973)**

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 02.1.1 (Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

**4.1** Gaz inerte avec lequel les récipients étanches à l'air sont traités avant, pendant et après le remplissage avec le produit.

#### **NORME POUR LES LAITS CONCENTRÉS (CXS 281-1971)**

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	

N° SIN	Additif	Concentration maximale
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
<b>Épaississant</b>		
407	Carraghénane	150 mg/kg
<b>Émulsifiant</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

**NORME POUR LES LAITS CONCENTRÉS SUCRÉS  
(CXS 282-1971)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	2 000 mg/kg, seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	2 000 mg/kg, seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	2 000 mg/kg, seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
<b>Épaississant</b>		
407	Carraghénane	150 mg/kg
<b>Émulsifiant</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

**NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE  
(CXS 283-1978)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### Fromages non affinés

Comme énumérés dans la *Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais* (CXS 221-2001).

##### Fromages en saumure

Comme énumérés dans la *Norme pour les fromages en saumure* (CXS 208-1999).

##### Fromages affinés, y compris fromages affinés aux moisissures

Les additifs qui ne sont pas sur la liste ci-après mais qui sont prévus dans les normes individuelles Codex pour des variétés de fromages affinés peuvent être utilisés pour des fromages de type similaire dans les limites spécifiées par ces normes.

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs d'acidité, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte) et seulement certains régulateurs d'acidité, agents antiagglomérants, colorants et conservateurs du tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente Norme.

#### 4.1 Aides à la transformation

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente Norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée

	Masse de fromage	Traitement des surfaces et des écorces
Colorants:	X	χ(b)
Agents de blanchiment:	–	–
Régulateurs de l'acidité:	X	–
Stabilisants:	–	–
Épaississants:	–	–
Émulsifiants:	–	–
Antioxydants:	–	–
Conservateurs:	X	x
Agents moussants:	–	–
Antiagglomérants:	–	χ(a)
Gaz de conditionnement	–	–

(a) Pour la surface de fromage tranché, coupé, râpé ou râpé seulement

(b) Pour la croûte de fromage comestible

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

#### **NORME POUR LES FROMAGES DE LACTOSÉRUM (CXS 284-1971)**

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 01.6.3 (Fromage de lactosérum) et 01.6.6 (Fromage à base de protéines lactosériques) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

#### **NORME POUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES (CXS 288-1976)**

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. À l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont énumérés ci-après peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

<b>Catégorie d'additifs :</b>	<b>Stabilisants*</b>	<b>Régulateurs d'acidité*</b>	<b>Épaississants* et émulsifiants*</b>	<b>Gaz propulseurs</b>
Catégorie de produit :				
Crème liquide préemballée (2.4.1)	X	X	X	-
Crème à fouetter (2.4.2)	X	X	X	-
Crème emballée sous pression (2.4.3)	X	X	X	X
Crème fouettée (2.4.4) :	X	X	X	X
Crème fermentée (2.4.5)	X	X	X	-
Crème acidifiée (2.4.6)	X	X	X	-

\* Ces additifs peuvent être utilisés pour assurer la stabilité et l'intégrité de l'émulsion, compte tenu de la teneur en matière grasse et de la durabilité du produit. S'agissant de la durabilité, il convient de faire particulièrement attention au niveau de traitement thermique utilisé, car l'utilisation de ces additifs n'est pas nécessaire pour certains produits qui ne sont pasteurisés qu'au minimum.

**X** = l'utilisation de ces additifs est justifiée d'un point de vue technologique

**-** = l'utilisation de ces additifs n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	BPF
325	Lactate de sodium	BPF
326	Lactate de potassium	BPF
327	Lactate de calcium	BPF
330	Acide citrique	BPF
333	Citrates de calcium	BPF
500(i)	Carbonate de sodium	BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	BPF
501(i)	Carbonate de potassium	BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF
<b>Stabilisants et épaississants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
516	Sulfate de calcium	BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	1 100 mg/kg, exprimée en tant que phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	BPF
402	Alginate de potassium	BPF
403	Alginate d'ammonium	BPF
404	Alginate de calcium	BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5 000 mg/kg
406	Agar-agar	BPF
407	Carraghénane	BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (AET/PES)	BPF
410	Farine de graines de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
418	Gomme gellane	BPF
440	Pectines	BPF
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthyl-cellulose	BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF

N° SIN	Additif	Concentration maximale
1410	Phosphate d'amidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Amidon acétylé	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
<b>Emulsifiants</b>		
322(i)	Lécithine	BPF
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	1 000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	BPF
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	BPF
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	6 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5 000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
<b>Gaz de conditionnement</b>		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF
<b>Propulseur à utiliser uniquement pour les crèmes fouettées (y compris les crèmes emballées sous pression)</b>		
942	Protoxyde d'azote	BPF

**NORME POUR LES POUDRES DE SÉRUM  
(CXS 289-1995)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 01.8.2 (lactosérum desséché et produits à base de lactosérum autres que le fromage de lactosérum) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

**NORME POUR LA CASÉINE ALIMENTAIRE ET LES PRODUITS DÉRIVÉS  
(CXS 290-1995)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

##### Caséinates

N° SIN	Additif	Concentration maximale	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>			
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF	
261(i)	Acétate de potassium		
262(i)	Acétate de sodium		
263	Acétate de calcium		
325	Lactate de sodium		
326	Lactate de potassium		
327	Lactate de calcium		
329	Lactate de magnésium, DL-		
331	Citrates de sodium		
332	Citrates de potassium		
333	Citrates de calcium		
345	Citrate de magnésium		
380	Citrate de triammonium		
339	Phosphates de sodium		4 400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
340	Phosphates de potassium		

N° SIN	Additif	Concentration maximale
341	Phosphates de calcium	
342	Phosphates d'ammonium	
343	Phosphates de magnésium	
452	Polyphosphates	2 200 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en tant que phosphore*
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d'ammonium	
504	Carbonates de magnésium	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de sodium	
526	Hydroxyde de calcium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
528	Hydroxyde de magnésium	
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
<b>Agent de charge</b>		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
<b>Agents antiagglomérants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	4 400 mg/kg seuls ou en combinaison*
341(iii)	Phosphate tricalcique	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
460	Celluloses	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
554	Alumino silicate de sodium	265 mg/kg seul ou en combinaison, exprimés en tant qu'aluminium
556	Aluminosilicate de calcium	

\* La quantité totale de phosphore ne pourra dépasser 4400 mg/kg.

#### **NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON (CXS 291-2010)**

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les conservateurs répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans ce produit. Conformément à cette norme.

#### **NORME POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS (CXS 292-2008)**

#### **PARTIE I - MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**

##### **I-4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les mollusques bivalves vivants.

#### **PARTIE II - MOLLUSQUES BIVALVES CRUS**

##### **II-4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs suivants sont autorisés pour les mollusques bivalves crus.

##### **Antioxydants**

Pour les mollusques réfrigérés décortiqués, tous les antioxydants énumérés dans la catégorie d'aliments 09.1.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes frais) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

Pour les mollusques congelés crus, tous les antioxydants énumérés dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

#### **NORME POUR LES TOMATES (CXS 293-2008)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT  
(CXS 294R-2009)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>4.1 CONSERVATEURS</b>		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg comme acide sorbique seul ou en combinaison
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
<b>4.2 EXHAUSTEURS D'AROME</b>		
621	Glutamate monosodique, L-	limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	limitée par les BPF
<b>4.3 ANTIOXYDANT</b>		
325	Lactate de sodium	limitée par les BPF
<b>4.4 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ</b>		
296	Acide malique (DI-)	limitée par les BPF
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	5 000 mg/kg seul ou en combinaison, comme phosphore
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
<b>4.5 STABILISANTS</b>		
412	Gomme guar	limitée par les BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	limitée par les BPF

**NORME POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES  
(CXS 296-2009)**

#### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>4.2 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ</b>		
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	3.000 mg/kg
<b>4.3 AGENTS ANTIMOUSSANTS</b>		
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
<b>4.4 COLORANTS</b>		
100(i)	Curcumine	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavines	200 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	100 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (Cochenille rouge A)	100 mg/kg
129	Rouge allura AC	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
140	Chlorophylle	BPF
141(i), (ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	200 mg/kg
143	Vert solide FCF	400 mg/kg
150a	Caramel I – simple	BPF
150b	Caramel II - procédé au sulfite caustique	80 000 mg/kg
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniaque	80 000 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	1 500 mg/kg

N° SIN	Additif	Concentration maximale
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, de synthèse	500 mg/kg uniquement ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	1 000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Lycopènes	100 mg/kg
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg
162	Rouge de betterave	BPF
163(ii)	Extrait de peau de raisin	500 mg/kg
172(i)-(iii)	Oxydes de fer	200 mg/kg
<b>4.5 CONSERVATEURS</b>		
200-203	Sorbates	1 000 mg/kg
210-213	Benzoates	1 000 mg/kg
220-225, 539	Sulfites	50 mg/kg comme SO <sub>2</sub> résiduel dans le produit final sauf lorsqu'il est fait à base de fruits sulfités, où une concentration maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final.
<b>4.6 AROMATISANTS</b>		
Les aromatisants suivants peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme, pourvu que les bonnes pratiques de fabrication et en conformité avec les <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008): les substances aromatiques naturelles extraites des fruits tels que désignés dans le produit, l'arôme naturel de menthe, l'arôme naturel de cannelle, la vanilline, la vanille et les extraits de vanille.		

**NORME POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE  
(CXS 297-2009)**

#### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>4.2 COLORANTS</b>		
102	Tartrazine	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	20 mg/kg
143	Vert solide FCF	200 mg/kg
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	50000 mg/kg
<b>4.3 AGENTS DE RETENTION DE LA COULEUR</b>		
385	Éthylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	365 mg/kg (seul ou en combinaison)
386	Éthylène-diamine-tétra-acétate disodique	
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg calculé en étain, ne doit pas être ajouté aux aliments en boîtes de métal dépourvues de revêtement.

#### ANNEXE POUR LE MAÏS DOUX

En plus des dispositions générales applicables aux légumes en conserve,  
les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

#### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.1 AGENTS EPAISSISSANTS (uniquement pour le maïs façon crème)

N° SIN	Additif	Concentration maximale
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidon traité aux acides	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxyde	
1405	Amidons traités aux enzymes	
1410	Phosphate de monoamidon	

N° SIN	Additif	Concentration maximale
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphate	
1414	Phosphate de diamidon acétyle	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétyle	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	
1451	Amidon oxydé acétylé	

### ANNEXE POUR CERTAINS CHAMPIGNONS

En plus des dispositions générales applicables aux légumes en conserve, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

#### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les épaississants, les émulsifiants et les stabilisateurs utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 sont acceptables pour emploi uniquement dans les champignons en sauce en conserve.

3.2 Uniquement le colorant répertorié ci-dessous est autorisé pour emploi dans les champignons en conserve.

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50000 mg/kg

3.3 Uniquement le rehausseur de saveur répertorié ci-dessous est autorisé à l'emploi, dans de bonnes conditions de pratiques de fabrication, dans les produits couverts par cette appendice.

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
621	Glutamate monosodique	BPF

### NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE (CXS 298R-2009)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les stabilisants et les edulcorants figurant dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
<b>4.1 REGULATEURS D'ACIDITE</b>		
334	L(+)-acide tartrique	1 000 mg/kg (acide tartrique)
335(ii)	tartrate monosodique	
336(i)	L(+)-tartrate de sodium	
336(ii)	tartrate dipotassique	
337	L(+)-tartrate de potassium et de sodium	
<b>4.2 ANTIOXYDANT</b>		
539	Thiosulfate de sodium	30 mg/kg comme anhydride sulfureux
<b>4.2 COLORANT</b>		
101(i)	Riboflavine, synthétique	10 mg/kg
<b>4.3 CONSERVATEURS</b>		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg comme acide sorbique, seul ou en combinaison
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	
211	Benzoate de sodium	1 000 mg/kg comme acide benzoïque, seul ou en combinaison
212	Benzoate de potassium	
<b>4.4 ÉDULCORANTS</b>		
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
954(iv)	Saccharine de sodium	200 mg/kg
<b>4.5 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES</b>		
	Protéase	
	Hémicellulase	
	Lipase	
472c	Esters du glycérol des acides citriques et des acides gras	
270	Acide lactique	
452(i)	Polyphosphates de sodium, vitreux	
452(ii)	Polyphosphates de potassium	

**NORME POUR LES POMMES  
(CXS 299-2010)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LE MANIOC AMER  
(CXS 300-2010)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME RÉGIONALE POUR LA FARINE DE SAGOU COMESTIBLE (ASIE)  
(CXS 301R-2011)**

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Agents de traitement des farines utilisés conformément en conformité avec les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.2.1 "farines" sont acceptables pour emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LA SAUCE DE POISSON  
(CXS 302-2011)**

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

les régulateurs d'acidité, les colorants, les conservateurs et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la norme générale pour les additifs alimentaires (cxs 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.6.4 (sauces claires (par exemple sauce de poisson) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants et gaz d'emballage tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES TAMARILLOS  
(CXS 303-2011)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME RÉGIONALE POUR LA CORIANDRE DU MEXIQUE  
(CXS 304R-2011)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME RÉGIONALE POUR LA LUCUMA  
(CXS 305R-2011)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME RÉGIONALE POUR LA SAUCE AU PIMENT ( SAUCE « CHILI » ) ( « PIMENTS FORTS » )  
(CXS 306R-2011)**

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Uniquement les classes d'additifs alimentaires répertoriés ci-dessous sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisés dans les produits couverts par cette norme. Dans chaque catégorie d'additif uniquement les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous ou qui se réfèrent à peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions, et dans les limites, indiquées.

**4.1** Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les rehausseurs de saveur, les conservateurs, les édulcorants et les épaississants répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour l'emploi dans l'alimentation conformément à cette norme.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>4.2 REGULATEURS D'ACIDITE</b>		
334	L(+)-Acide tartrique	5 000 mg/kg (acide tartrique)
335(ii)	tartrate monosodique	
336(i)	L(+)-tartrate de sodium	
336(ii)	tartrate dipotassique	
337	L(+)-tartrate de potassium et de sodium	
452(i)	Polyphosphate de sodium <sup>5</sup>	1 000 mg/kg (en tant que phosphore)
<b>4.3 ANTIOXYDANTS</b>		
307a	Tocophérol, d- <i>alpha</i> -	600 mg/kg (seul ou en combinaison)
307b	Tocophérol concentré, mélange	

N° SIN	Additif	Concentration maximale
307c	Tocophérol, dl- <i>alpha</i> -	
320	Hydroxyanisol butyle	100 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle	100 mg/kg
386	Éthylène-diamine-tétra-acétate disodique	75 mg/kg
<b>4.4 COLORANTS</b>		
100(i)	Curcumin	BPF <sup>5</sup>
101(i)	Riboflavine, synthétique	350 mg/kg
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	(Seul ou en combinaison)
102	Tartrazine	100 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	50 mg/kg
124	Ponceau (4R) (Cochenille rouge A)	50 mg/kg
127	Érythrosine	50 mg/kg
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
133	Bleu brillant, FCF	100 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	30 mg/kg (en tant que Cu)
150c	Caramel III - procédé à l'ammoniaque	1 500 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	1 500 mg/kg
155	Brun HT	50 mg/kg
160a (ii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (légumes)	2 000 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg
160d(i)	Lycopène (de synthèse)	390 mg/kg
<b>4.5 CONSERVATEURS</b>		
210	Acide benzoïque	
211	Benzoate de sodium <sup>note 13</sup>	
212	Benzoate de potassium <sup>note 13</sup>	
213	Benzoate de calcium <sup>note 13</sup>	
200	Acide sorbique <sup>note 42</sup>	
201	Sorbate de sodium <sup>note 42</sup>	
202	Sorbate de potassium <sup>note 42</sup>	
203	Sorbate de calcium <sup>note 42</sup>	
220	Anhydride sulfureux <sup>note 44</sup>	
221	Sulfite de sodium <sup>note 44</sup>	
222	Sulfite acide de sodium <sup>note 44</sup>	
223	Métabisulfite de sodium <sup>note 44</sup>	
224	Métabisulfite de potassium <sup>note 44</sup>	
225	Sulfite de potassium <sup>note 44</sup>	
539	Thiosulfate de sodium <sup>note 44</sup>	
214	Parahydroxybenzoates d'éthyle	
218	Hydroxybenzoate de méthyle, para-	
		1 000 mg/kg
<b>4.6 ÉMULSIFIANTS</b>		
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane	
434	Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane	
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane	
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	10 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 000 mg/kg
<b>4.7 ÉDULCORANTS</b>		
950	Acésulfame potassium	1 000 mg/kg
951	Aspartame	350 mg/kg
952(i)	Saccharine	
952(ii)	Saccharine calcique	
952(iii)	Saccharine, sel de potassium	150 mg/kg
952(iv)	Saccharine sodique	
955	Sucralose	450 mg/kg
<b>4.8 STABILISANTS</b>		
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
<b>4.9 ÉPAISSISSANTS</b>		

<sup>5</sup> Note 33 : comme le phosphore

N° SIN	Additif	Concentration maximale
405	Alginate de propylène glycol	8 000 mg/kg
<b>4.10 AROMATISANTS</b>		
Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme respecteront les <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008).		
Note 13: en tant qu'acide benzoïque. Note 42: en tant qu'acide sorbique. Note 44: en tant que SO <sub>2</sub> résiduel.		

**NORME POUR LES PIMENTS FORTS  
(CXS 307-2011)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME RÉGIONALE POUR LA HARISSA (PURÉE DE PIMENT ROUGE PIQUANT)  
(CXS 308R-2011)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif alimentaire ne peut être utilisé dans la harissa.

**NORME RÉGIONALE POUR LE HALVA AVEC TAHINÉ  
(CXS 309R-2011)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Seuls les régulateurs de l'acidité et émulsifiants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

**4.2 Aromatisants**

Les aromatisants sont autorisés dans les aliments conformes à cette norme, à condition qu'ils soient utilisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication et les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

**NORME POUR LA GRENADE  
(CXS 310-2013)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ  
(CXS 311-2013)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.1 POISSON FUME**

Les régulateurs d'acidité, les colorants, les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants et gaz d'emballage tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme .

**4.2 POISSON AROMATISE A LA FUMEE**

Les régulateurs d'acidité, les colorants, les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants et gaz d'emballage tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme .

**4.3 POISSON FUME-SECHE**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le poisson fumé-séché.

**NORME POUR LES ORMEAUX VIVANTS ET POUR LES ORMEAUX CRUS ET FRAIS RÉFRIGÉRÉS OU  
CONGELÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION DIRECTE OU À UN TRAITEMENT ULTÉRIEUR  
(CXS 312-2013)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les ormeaux vivants.

**NORME RÉGIONALE POUR LE TEMPEH  
(CXS 313R-2013)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Aucun additif n'est autorisé

4.2 Auxiliaires technologiques

Des auxiliaires technologiques peuvent être utilisés dans ces produits pour contrôler l'acidité durant le trempage des graines.

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

**NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE DATTES (PROCHE – ORIENT)  
(CXS 314R-2013)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé dans les produits visés par la présente norme.

**NORME POUR LES PRODUITS FRAIS ET SURGELES A BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE  
PETONCLES CRUS  
(CXS 315-2014)**

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits définis aux sections 2.1.1 et 2.1.2.

**4.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail transformée avec des phosphates**

Les régulateurs de l'acidité, humectants, sequestrants et stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME POUR LES FRUITS DE LA PASSION  
(CXS 316-2014)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LE DURIAN  
(CXS 317-2014)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR L'OKRA  
(CXS 318-2014)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE  
(CXS 319-2015)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

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

4.2 Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou répertoriée dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**ANNEXE POUR LES MANGUES EN CONSERVE**

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

3.1 Antioxydants, colorants et agents affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale*

pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la norme générale sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Les antioxydants, et les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi pour les aliments conformément à cette Annexe.

#### ANNEXE POUR LES POIRES EN CONSERVE

##### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou répertoriée dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe devraient se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

#### ANNEXE POUR LES ANANAS EN CONSERVE

##### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Les antimoussants et antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliment 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe doivent se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

#### NORME POUR LES LÉGUMES SURGELÉS (CXS 320-2015)

##### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

##### 5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Les auxiliaires technologiques utilisés pour les produits couverts par la présente norme doivent se conformer aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

#### ANNEXE POUR LES CAROTTES

##### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

#### ANNEXE POUR LE MAÏS EN ÉPI

##### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

#### ANNEXE POUR LES POIREAUX

##### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

#### ANNEXE POUR LE MAÏS EN GRAINS ENTIERS

##### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

#### ANNEXE POUR BROCOLI

##### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

#### ANNEXE POUR CHOUX DE BRUXELLES

##### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

### ANNEXE POUR CHOU-FLEUR

#### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

### ANNEXE POUR POMMES DE TERRE FRITES

#### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans les catégories d'aliments 0.4.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines, sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.

### ANNEXE POUR HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

#### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

### ANNEXE POUR PETITS POIS

#### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 3.1 AROMATISANTS

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente annexe doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

### ANNEXE POUR ÉPINARDS

#### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

### NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG (CXS 321-2015)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans les produits couverts par la présente norme.

### NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (CXS 322R-2015)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.1 Critères généraux

Seules les classes fonctionnelles d'additifs dont l'utilisation est techniquement justifiée selon le Tableau 2 ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Conformément à la section 4.1 du Préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), d'autres additifs peuvent être présents dans les produits de soja non fermenté à la suite d'un transfert à partir d'ingrédients de soja.

Additif alimentaire/ classe fonctionnelle	Lait de soja et produits apparentés (2.2.1)			Caillé de soja et produits apparentés (2.2.2)		Caillé de soja pressé (2.2.3)	Film de lait de soja déshydraté (2.2.4)
	Boissons à base de soja (2.2.1.1)	Lait de soja composé/ aromatisé (2.2.1.2)	Boissons à base de soja (2.2.1.3)	Caillé de soja semi- solide (2.2.2.1)	Caillé de soja (2.2.2.2)		
Régulateurs de l'acidité	-	X	X	X	X	X	-
Antioxydants	-	X	X	-	-	-	-
Colorants	-	X	X	-	-	-	-
Émulsifiants	-	X	X	-	-	-	-
Agents affermissants	-	-	-	X	X	X	-
Exaltateurs d'arôme	-	X	X	-	-	-	-
Agents de	-	-	-	-	-	X	X

Additif alimentaire/ classe fonctionnelle	Lait de soja et produits apparentés (2.2.1)			Caillé de soja et produits apparentés (2.2.2)		Caillé de soja pressé (2.2.3)	Film de lait de soja déshydraté (2.2.4)
	Boissons à base de soja (2.2.1.1)	Lait de soja composé/ aromatisé (2.2.1.2)	Boissons à base de soja (2.2.1.3)	Caillé de soja semi-solide (2.2.2.1)	Caillé de soja (2.2.2.2)		
conservation							
Stabilisants	-	X	X	-	X	-	-
Édulcorants	-	X	X	-	-	-	-

X= L'utilisation des additifs alimentaires appartenant à la classe fonctionnelle est techniquement justifiée.

-= L'utilisation des additifs alimentaires appartenant à la classe fonctionnelle n'est pas techniquement justifiée.

## 4.2 Dispositions relatives à des additifs alimentaires spécifiques

### 4.2.1 Boissons à base de soja

Aucun additif n'est autorisé.

### 4.2.2 Lait de soja composé/aromatisé et lait à base de soja

Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les stabilisants et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.1 sont acceptables dans ces produits. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
<b>Antioxydant</b>		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
307 a,b,c	Tocophérols	200 mg/kg
<b>Colorant</b>		
100(i)	Curcumine	1 mg/kg
102	Tartazine	300 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
132	Indigotine	150 mg/kg
133	Bleu Brillant FCF	100 mg/kg
141(i),(ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	30 mg/kg en tant que cuivre
160a(i), a(iii), e, f	Caroténoïdes	500 mg/kg
160a(ii)	Bêta-carotènes (légumes)	2000 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine	5 mg/kg en tant que bixine
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	100 mg/kg en tant que norbixine
<b>Émulsifiant</b>		
432-436	Polysorbates	2000 mg/kg
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	2000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	20 000 mg/kg, seul ou en combinaison
473a	Oligoesters de saccharose de type I et type II	
474	Saccharoglycérides	20 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	
491-495	Esters de sorbitan d'acides gras	20 000 mg/kg
<b>Stabilisant</b>		
405	Alginate de propylène-glycol	10 000 mg/kg
<b>Édulcorant</b>		
950	Potassium d'acésulfame	500 mg/kg
951	Aspartame	1300 mg/kg
<b>Exaltateur d'arôme</b>		
508	Chlorure de potassium	1000 mg/kg

### 4.2.3 Caillé de soja

Les régulateurs de l'acidité, les agents affermissants et les stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.3 sont acceptables dans ce produit.

### 4.2.4 Caillé de soja pressé

Les régulateurs de l'acidité, les agents affermissants et les agents de conservation figurant dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables dans ce produit. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
--------	---------	------------------------

Agents de conservation		
262ii	Diacétate de sodium	1 000 mg/kg

#### 4.2.5 Film de lait de soja déshydraté

L'utilisation des agents de conservation figurant dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) est acceptable dans ce produit. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.

N° SIN	Additif	Concentration maximale
Agents de conservation		
220-225,227-228,539	Sulfites	200 mg/kg, en tant que SO <sub>2</sub> résiduel

#### 4.3 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

#### 4.4 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques ayant des fonctions d'antimoussant, de contrôle de l'acidité pour la coagulation et l'extraction du lait de soja et de support peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

### NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS D'ALGUE PORPHYRA (CXS 323R-2015)

#### 4.ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.1 Produits d'algue porphyra séchée et produits d'algue porphyra grillée

Aucun additif n'est autorisé.

##### 4.2 Produits d'algue porphyra assaisonnée

Seuls les régulateurs de l'acidité, les antiagglomérants, les exaltateurs d'arômes, les édulcorants, les épaississants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans les catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les produits d'algue porphyra assaisonnée (voir section 2.3.3) conformes à la présente norme.

En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.

SIN	Additif	Limite maximale (mg/kg)
Édulcorants		
950	Potassium d'acésulfame	300

##### 4.2.1 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans ces produits doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

### NORME RÉGIONALE POUR LE YACON (CXS 324R-2017)

#### 8.ADDITIFS ALIMENTAIRES

La présente norme s'applique au yacon visé par la catégorie d'aliments 04.2.1.1 «Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines», et par conséquent l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé, conformément aux dispositions de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

### NORME RÉGIONALE POUR LE BEURRE DE KARITÉ NON RAFFINÉ (CXS 325R-2017)

#### 6. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans le beurre de karité non raffiné.

### NORME POUR LE POIVRE NOIR, BLANC, VERT (POIVRE NBV) (CXS 326 -2017)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices) sont acceptables pour une utilisation dans les poivrons verts uniquement conformes à la présente Norme.

**NORME POUR LE CUMIN  
(CXS 327 -2017)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les agents antiagglomérants énumérés au tableau 3 des *Normes générales pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ne peuvent être utilisés que pour le cumin moulu.

**NORME POUR LE THYM SÉCHÉ  
(CXS 328 -2017)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antiagglomérants énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans le thym en poudre.

**NORME POUR LES HUILES DE POISSON  
(CXS 329 -2017)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antioxygènes, séquestrants, antimoussants et émulsifiants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), dans la catégorie d'aliment 02.1.3 *Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales*, sont acceptables pour une utilisation dans des aliments conformes à la présente norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

**NORME POUR LES AUBERGINES  
(CXS 330 -2018)**

*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)*

**NORME POUR LES POUDRES DE PERMÉAT LAITIER  
(CXS 331-2017)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 L'utilisation d'additifs alimentaires n'est pas permise pour les poudres de perméat laitier visées par la présente norme.

4.2 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques employés pour des produits visés par la présente norme devront être en conformité avec les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

**NORME SUR LE QUINOA  
(CXS 333-2019)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

L'usage d'additifs alimentaires n'est pas permis.

**NORME RÉGIONALE SUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ  
(CXS 334R-2020)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

**NORME REGIONALE POUR LES PRODUITS DU KAVA À USAGE DE BOISSON LORSQU'ILS SONT MELANGÉS  
À DE L'EAU  
(CXS 336R-2020)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé dans les produits visés par la présente norme.

**NORME RÉGIONALE SUR LE ZAAATAR (MÉLANGE D'ÉPICES)**

**(CXS 341R-2020)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé dans le zaatar (mélange d'épices) de qualité 1 et de qualité 2. Seuls les additifs alimentaires suivants sont autorisés dans le zaatar (mélange d'épices) de qualité 3 (tableau 3).

**Tableau 3: Additifs alimentaires dans le zaatar (mélange d'épices) de qualité 3**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
330	Acide citrique	BPF

**NORME POUR L'ORIGAN SÉCHÉ  
(CXS 342-2021)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés sous forme de poudre des aliments conformes à cette Norme.

**NORME POUR LES RACINES, LES RHIZOMES ET LES BULBES SÉCHÉS :  
GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ  
(CXS 343-2021)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES****4.1.1 Antiagglomérants**

Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente Norme.

**4.1.2 Agents de blanchiment**

No. SIN	Additif alimentaire	Niveau maximum
220	Dioxyde de soufre	150 mg/kg, sous forme de SO <sub>2</sub> résiduel

**4.2 Auxiliaires technologiques**

Les auxiliaires technologiques suivants utilisés dans les produits conformes à la présente Norme doivent être conformes aux Directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques (CXG 75-2010).

No. SIN	Auxiliaire technologique	Niveau maximum
4.2.1	529 Oxyde de calcium	2,5 sur une base sèche par masse, %

**NORME POUR LES PARTIES FLORALES SÉCHÉES :  
CLOUS DE GIROFLE  
(CXS 344-2021)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente Norme.

**NORME POUR LE BASILIC SÉCHÉ  
(CXS 345-2021)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antiagglomérants répertoriés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre pour les aliments conformes à la présente Norme.

**NORME POUR L'AIL SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ  
(CXS 347-2019)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995).