



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-septième session

Xi'an, Chine, 23-27 mars 2015

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

GÉNÉRALITÉS

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

2. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'aux auxiliaires technologiques des normes du Codex ont été soumises pour approbation lors de la quarante-sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et sont répertoriées par:

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

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

SIN **Système international de numérotation des additifs alimentaires.** Le SIN est destiné à être un système de dénomination harmonisé pour les additifs alimentaires en tant qu'alternative à l'emploi du nom spécifique qui peut être long¹.

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

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

DJA «pas limitée». Un terme qui n'est plus utilisé par le JECFA et qui a la même signification que DJA «non spécifiée»².

¹ Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989).

² Glossaire des termes du JECFA: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>.

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

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

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

Acceptable².

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

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

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

Limite acceptable de traitement. Les DJA sont exprimées en termes de mg par kg de poids corporel par jour. Dans certains cas, toutefois, les additifs alimentaires sont circonscrits de façon plus appropriée par leurs limites de traitement. Cette situation apparaît le plus fréquemment avec les agents de traitement de la farine. On devrait noter que la limite acceptable de traitement est exprimée en tant que mg/kg du produit. Ceci ne devrait pas être confondu avec une DJA².

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

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

³ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (Définitions).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX

Le Comité **est invité à examiner pour confirmation** les dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe 1) transmises par:

- a) la vingt-septième session du Comité sur les fruits et légumes traités ([REP15/PFV](#)):
 - Amendements à la *Norme pour certains légumes en conserve (Annexe pour certains champignons de couche)* (CODEX STAN 297-2009);
 - Amendements à la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* (CODEX STAN 260-2007);
 - Projet de norme pour les légumes surgelés (à l'étape 8) et annexes pour les carottes, le maïs en épi, les poireaux et le maïs en grains entiers (à l'étape 5/8);
 - Projet de norme pour certains fruits en conserve (à l'étape 8) et annexes pour les mangues (à l'étape 8) et les poires (à l'étape 5/8);
 - Projet de norme pour les produits à base de ginseng (à l'étape 5/8).
- b) la dix-neuvième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie ([REP15/ASIA](#)):
 - Projet de Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (à l'étape 8)
- c) la trente-sixième session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime ([REP15/NFSDU](#)):
 - Amendements à la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72 – 1981) (à l'étape 5/8).

COMITÉ SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (CCPFV)**NORME POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE - ANNEXE POUR CERTAINS CHAMPIGNONS DE COUCHE (CODEX STAN 297-2009)⁴****3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

À noter: les dispositions supprimées apparaissent en caractères barrés.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
3.2. Colorants				
150a	Caramel I – caramel nature	BPF	Non spécifiée (29 ^e réunion du JECFA, 1985)	Caramel I – Le caramel nature figure dans le tableau 3 de la NGAA. La catégorie d'aliment 04.2.2.4 «Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines» ne figure pas dans l'appendice au tableau 3.
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	50 000 mg/kg	0-200 mg/kg de poids corporel (0-150 mg/kg de poids corporel sur la base de la matière sèche) 29 ^e réunion du JECFA, 1985)	Dans la catégorie d'aliment 04.2.2.4 de la NGAA: LM 50 000 mg/kg
3.3 Seul l'exhausteur de goût mentionné ci-dessous est autorisé dans les produits couverts par la présente annexe, et seulement dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication.				
3.3 Les exaltateurs d'arôme utilisés en conformité avec le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 peuvent être utilisés dans les champignons en conserve.				Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

⁴ REP15/PFV, Annexe V.

AMENDEMENTS À LA NORME POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS (CODEX STAN 260-2007)⁵

	Note
<p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Les régulateurs de l'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents affermissants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les séquestrants et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> 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.</p>	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

⁵ REP15/PFV, Annexe VI.

PROJET DE NORME POUR LES LÉGUMES SURGELÉS (à l'étape 8)⁶

	Note
<p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>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.</p>	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)
<p>5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES</p> <p>Les auxiliaires technologiques utilisés pour les produits couverts par la présente norme doivent se conformer aux <i>Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques</i> (CAC/GL 75-2010).</p>	

ANNEXES AU PROJET DE NORME POUR LES LÉGUMES SURGELÉS

ANNEXE POUR LES CAROTTES (à l'étape 5/8)

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Aucun additif n'est autorisé.</p>	Pour information uniquement.

ANNEXE POUR LE MAÏS EN ÉPI (à l'étape 5/8)

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Aucun additif n'est autorisé.</p>	Pour information uniquement.

ANNEXE POUR LES POIREAUX (à l'étape 5/8)

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Aucun additif n'est autorisé.</p>	Pour information uniquement.

⁶ REP15/PFV, Annexe III.

ANNEXE POUR LE MAÏS EN GRAINS ENTIERS (à l'étape 5/8)

	Note
3. ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun additif n'est autorisé.	Pour information uniquement.

PROJET DE NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (à l'étape 8)⁷.

	Note
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 de l'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 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 conformes à cette norme.	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

ANNEXES AU PROJET DE NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE

ANNEXE POUR LES MANGUES (à l'étape 8)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
3.1	Les antioxydants et les affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 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.			Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)
3.2	Colorants Seuls les colorants mentionnés ci-dessous sont autorisés pour l'emploi dans les mangues en conserve.			

⁷ REP15/PFV, Annexe II.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
160a(i), a(iii), e, f	Caroténoïdes	200 mg/kg	<p>DJA de groupe de 0-5 mg/kg de poids corporel pour le bêta-carotène (synthétique) et le bêta-carotène de <i>Blakeslea trispora</i> (57^e réunion du JECFA, 2001)</p> <p>DJA de groupe exprimée comme la somme des caroténoïdes: bêta-carotène, esters méthyliques et éthyliques d'acide caroténal bêta-apo-8' et d'acide caroténoïque bêta-apo-8' (18^e réunion du JECFA, 1974).</p>	Dans la catégorie d'aliment 04.1.2.4 de la NGAA «Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)»: LM 200 mg/kg
160a(ii)	Bêta-carotène – légume	1 000 mg/kg	«Acceptable» à condition que la dose d'emploi ne dépasse pas le niveau normalement présent dans les légumes (41 ^e réunion du JECFA, 1993)	Dans la catégorie d'aliment 04.1.2.4 de la NGAA: LM 1 000 mg/kg
120	Carmins	200 mg/kg	DJA de groupe de 0-5 mg/kg de poids corporel pour les carmins en tant que carmins d'ammonium ou l'équivalent en sels de calcium, potassium et sodium (26 ^e réunion du JECFA, 1982, établie et maintenue à la 55 ^e réunion du JECFA, 2000)	Dans la catégorie d'aliment 04.1.2.4 de la NGAA: LM 200mg/kg

ANNEXE POUR LES POIRES (à l'étape 5/8)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

3.2 Les colorants (autorisés uniquement pour les emballages spéciaux à l'occasion des fêtes) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 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.	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)
3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe doivent se conformer aux <i>Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008).	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG (à l'étape 5/8)⁸

	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun additif n'est autorisé dans les produits visés par la présente norme.	Pour information uniquement.

⁸ REP15/PFV, Annexe III.

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE (CCASIA)**PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (à l'étape 8)****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* (CODEX STAN 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 conservation	-	-	-	-	-	X	X
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

	Note
4.2.1 Boissons à base de soja Aucun additif n'est autorisé.	Pour information uniquement.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
4.2.2 Lait de soja composé/aromatisé et boissons 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 <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.1 sont acceptables dans ces produits. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.				Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)
Antioxydant				
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg	0-1,25 mg/kg de poids corporel (17 ^e session du JECFA, 1973)	Actuellement, il n'existe aucune disposition pour la catégorie d'aliment 06.8.1 «Boissons à base de soja».
307a,b,c	Tocophérols	20 000 mg/kg	Une DJA de groupe de 0,15-2 mg/kg de poids corporel pour dl- α -tocophérol et d- α -tocophérol, concentré, seul ou en combinaison (30 ^e réunion du JECFA, 1986)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
Colorant				
100 (i)	Curcumine	1 mg/kg	0-3 mg/kg de poids corporel (61 ^e réunion du JECFA, 2003)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
102	Tartazine	300 mg/kg	0-7,5 mg/kg de poids corporel (8 ^e réunion du JECFA, 1964)	Il y a une faute d'orthographe dans le nom de l'additif; ce devrait être «tartrazine». Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg	0-4 mg/kg de poids corporel (74 ^e réunion du JECFA, 2011)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
132	Indigotine	150 mg/kg	0-5 mg/kg de poids corporel (18 ^e réunion du JECFA, 1974)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
133	Bleu Brillant FCF	100 mg/kg	0-12,5 mg/kg de poids corporel (13 ^e réunion du JECFA, 1969)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
141(i), (ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	30 mg/kg en tant que cuivre	0-15 mg/kg de poids corporel pour les chlorophylles (SIN 141(i) (13 ^e réunion du JECFA, 1969) 0-15 mg/kg de poids corporel pour les complexes cupriques (SIN 141(ii) (22 ^e réunion du JECFA, 1978)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
150b	Caramel II – caramel sulfité	20 000 mg/kg	0-160 mg/kg de poids corporel (55 ^e réunion du JECFA, 2000)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
150d	Caramel IV – caramel procédé au sulfite ammoniacal	20 000 mg/kg	0-200 mg/kg de poids corporel (0-150mg/kg de poids corporel sur la base de la matière sèche) (29 ^e session du JECFA, 1985)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	500 mg/kg	DJA de groupe de 0-5 mg/kg de poids corporel pour le bêta-carotène (synthétique) et le bêta-carotène de <i>Blakeslea trispora</i> (57 ^e réunion du JECFA, 2001) DJA de groupe exprimée comme la somme des caroténoïdes: bêta-carotène, esters méthyliques et éthyliques	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
			d'acide caroténal bêta-apo-8' et d'acide caroténoïque bêta-apo-8' (18 ^e réunion du JECFA, 1974)	
160a(ii)	Bêta-carotènes (légumes)	2 000 mg/kg	«Acceptable», à condition que la dose d'emploi ne dépasse pas le niveau normalement présent dans les légumes (59 ^e réunion du JECFA, 2002).	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
160b (i)	Extraits de rocou, à base de bixine	5 mg/kg en tant que bixine	Une DJA pour la bixine de 0-12 mg/kg de poids corporel et une DJA de groupe pour la norbixine et ses sels disodique et dipotassique de 0-0,6 mg/kg de poids corporel, exprimée en tant que norbixine (67 ^e réunion du JECFA, 2006)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	100 mg/kg en tant que norbixine	Une DJA pour la bixine de 0-12 mg/kg de poids corporel et une DJA de groupe pour la norbixine et ses sels disodique et dipotassique de 0-0,6 mg/kg de poids corporel, exprimée en tant que norbixine (67 ^e réunion du JECFA, 2006)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
Émulsifiant				
432-436	Polysorbates	2 000 mg/kg	0-25 mg/kg de poids corporel (17 ^e réunion du JECFA, 1973)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie 06.8.1 de la NGAA.
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	2 000 mg/kg	0-50 mg/kg de poids corporel (61 ^e réunion du JECFA, 2003)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
473	Esters de saccharose d'acides gras	20 000 mg/kg, seul ou en combinaison	0-30 mg/kg de poids corporel pour cette substance avec des sucroglycérides, oligoesters de saccharose de type I et type II et monoesters de saccharose de l'acide laurique, palmitique ou stéarique (73 ^e réunion du JECFA, 2010)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
473a	Oligoesters de saccharose de type I et type II		0-30 mg/kg de poids corporel pour cette substance avec des acides gras, sucroglycérides, oligoesters de saccharose de type II et monoesters de saccharose de l'acide laurique, palmitique ou stéarique (73 ^e réunion du JECFA, 2010)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
474	Sucroglycérides		DJA de groupe de 0-30 mg/kg de poids corporel pour cette substance avec des esters de saccharose d'acides gras, oligoesters de saccharose de type I	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
			et type II et monoesters de saccharose de l'acide laurique, palmitique ou stéarique (73 ^e réunion du JECFA, 2010)	
475	Esters polyglycérols d'acides gras	20 000 mg/kg	DJA de 0-25 mg/kg de poids corporel (35 ^e réunion du JECFA, 1989)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
491-495	Esters de sorbitane d'acides gras	20 000 mg/kg	DJA de groupe de 0-25 mg/kg de poids corporel en tant que somme des esters de sorbitane d'acide laurique, oléique, palmitique, et stéarique (26 ^e réunion du JECFA, 1982)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
Stabilisant				
405	Alginate de propylène-glycol	10 000 mg/kg	0-70 mg/kg de poids corporel (41 ^e réunion du JECFA, 1993)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
Édulcorant				
950	Potassium d'acésulfame	500 mg/kg	0-15 mg/kg de poids corporel (37 ^e réunion du JECFA, 1990)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
951	Aspartame	1 300 mg/kg	0-40 mg/kg de poids corporel (25 ^e réunion du JECFA, 1981)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA.
Exaltateurs d'arôme				
508	Chlorure de potassium	1 000 mg/kg	DJA de groupe «non limitée» pour l'acide chlorhydrique et son ammonium, sels de magnésium et de potassium (23 ^e réunion du	Le chlorure de potassium figure dans le tableau 3 de la NGAA. La catégorie d'aliments 06.8 n'est pas répertoriée dans l'appendice au tableau 3.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
			JECFA, 1979)	

				Note
4.2.3 Caillé de soja				Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)
Les régulateurs de l'acidité, les agents affermissants et les stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.3 sont acceptables dans ce produit.				

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
4.2.4 Caillé de soja pressé				Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)
Les régulateurs de l'acidité, les agents affermissants et les agents de conservation répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables dans ce produit. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.				
Agents de conservation				
262ii	Diacétate de sodium	1 000 mg/kg	0-15 mg/kg de poids corporel (17 ^e réunion du JECFA, 1973)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliments 06.8.4 de la NGAA «Caillé de soja semi-déshydraté».

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
4.2.5 Film de lait de soja déshydraté				Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)
L'utilisation des agents de conservation figurant dans le tableau 3 de la <i>Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) est acceptable dans ce produit. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.				
Agents de conservation				
220-225, 227-228, 539	Sulfites	200 mg/kg, en tant que SO ₂ résiduel	DJA de groupe 0-0,7 mg/kg en tant que SO ₂ pour les sulfites (51 ^e réunion du JECFA,	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliments 06.8.2 de la NGAA «Film de boisson à base de soja»

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
			1998)	
4.3 Aromatisants Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les <i>Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008).				Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)
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 couverts par la présente norme doivent être conformes aux <i>Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques</i> (CAC/GL 75-2010).				

COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CCNFSDU)**AMENDEMENTS À LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (CODEX STAN 72-1981) (à l'étape 5/8)**

Nouvelles dispositions à inclure dans la partie 4 Section A

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
4.1 Épaississant				
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	2 g uniquement dans les préparations pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés	«Non spécifiée» (26 ^e réunion du JECFA, 1982) À sa 79 ^e réunion (2014), le JECFA a conclu que la consommation d'amidon modifié OSA dans les préparations pour nourrissons ou les préparations données aux nourrissons à des fins médicales spéciales ne pose pas de problèmes à des concentrations inférieures à 20g/L.	L'octényle succinate d'amidon sodique figure dans le tableau 3 de la NGAA. Les catégories d'aliments 13.1.1 «Préparations pour nourrissons» et 13.1.3 «Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers» figurent dans l'appendice au tableau 3.
4.2 Émulsifiant				
472c	Esters glycéroliques d'acide citrique et d'acides gras	0,9 g dans tous les types de préparation liquide pour nourrisson 0,75 g dans tous les types de préparation en poudre pour nourrisson	«Non limitée» (17 ^e réunion du JECFA, 1973) À sa 79 ^e réunion (2014), le JECFA a conclu qu'il n'y pas de problèmes toxicologiques au sujet de l'emploi de CITREM dans les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des usages médicaux particuliers à des concentrations inférieures à 9 g/L.	Les esters glycéroliques d'acide citrique et d'acides gras figurent dans le tableau 3 de la NGAA. Les catégories d'aliments 13.1.1 «Préparations pour nourrissons» et 13.1.3 «Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers» figurent dans l'appendice au tableau 3.