

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 13 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-huitième session

Siège de la FAO, Rome, 4 – 9 juillet 2005

**QUESTIONS DÉCOULANT DES RAPPORTS DES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX
DU CODEX**

Mise à jour à compter du 19 mars 2005

Questions émanant de la vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius¹

Proposition relative à une nouvelle norme sur le parmesan

1. À sa vingt-septième session, la Commission a examiné la question de savoir si de nouveaux travaux devraient être entrepris pour élaborer une norme pour le parmesan. Toutefois, en l'absence de consensus et comme la septième session du CCMMP était prévue pour avril 2006, la Commission est convenue de reporter sa décision concernant l'élaboration d'une norme pour le parmesan à sa vingt-huitième session (ALINORM 04/27/41, par. 150, Annexe X).

Questions relatives au projet de mandat d'une Consultation d'experts FAO/OMS sur l'utilisation du chlore actif émanant des comités du Codex compétents

2. À sa trente-septième session, le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires (CCFH) a examiné le mandat de la Consultation pour les aspects relevant de son propre mandat (ALINORM 05/28/13, par. 170 à 174, Annexe VI).

3. À sa trente-septième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) est convenu de transmettre le mandat révisé et les informations générales figurant dans les documents CX/FAC 05/37/16 et CX/FAC 05/37/16-Add.1 à la Commission à sa vingt-huitième session pour transmission à la FAO et à l'OMS, en même temps que le mandat établi par le CCFH (ALINORM 05/28/12, par. 108, Annexe XV).

¹ Voir aussi les paragraphes 10 à 12 du document ALINORM 05/28/9D.

Questions soumises par d'autres comités et groupes spéciaux du Codex depuis le 19 mars 2005

COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Projet de norme générale pour les jus et nectars de fruits

4. À sa vingt-septième session, le Comité a rappelé qu'il avait approuvé à sa session précédente un certain nombre de méthodes correspondant à des dispositions spécifiques de la norme et avait approuvé à titre provisoire plusieurs autres méthodes en attendant la fixation de valeurs numériques par le Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes.

5. Le Comité est convenu de demander l'avis de la Commission sur la question de savoir si, d'un point de vue procédural, ces méthodes pouvaient être approuvées pour vérifier le respect des critères d'authenticité et de qualité, dans la mesure où aucune valeur numérique n'avait encore été établie.

6. Le Comité est convenu de proposer à la Commission d'ajouter à la fin de la section 3.4 – Vérification de la composition, de la qualité et de l'authenticité, la disposition ci-après:

L'authenticité ou la qualité d'un échantillon peut être vérifiée en comparant les données disponibles pour l'échantillon, générées à l'aide de méthodes appropriées décrites dans la norme, avec celles obtenues pour des fruits du même type et de la même région, compte dûment tenu des variations naturelles, des changements saisonniers et de variations pouvant se produire pendant la transformation (ALINORM 05/28/23, par. 59 à 64).

Année de publication

7. Le Comité a rappelé qu'à sa session précédente, il avait examiné la proposition du Comité sur les graisses et les huiles de supprimer l'année de publication et qu'il avait décidé de la conserver, plusieurs délégations y étant favorables.

8. Le Comité a rappelé qu'en vertu de la norme ISO/IEC 17025: 1999, citée dans CAC/GL 27, les analystes étaient tenus d'utiliser la version la plus récente des méthodes d'analyse. Toutefois, l'année de publication mentionnée dans les méthodes approuvées par le CCMAS était souvent périmée et référence était faite à des méthodes qui n'étaient plus censées exister, ce qui créait de graves problèmes.

9. Après un débat, le Comité est convenu d'inclure dans la liste des méthodes (CODEX STAN 234-1999) une note indiquant que « la version la plus récente de la méthode devrait être utilisée, conformément à ISO/IEC 17025: 1999 » (ALINORM 05/28/23, par. 84 à 88).

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Mandat du CCFAC

10. La Commission ayant demandé à sa dernière session que le mandat du CCFAC soit réexaminé du point de vue des plans d'échantillonnage², le Comité est convenu de modifier le point d) de son mandat, désormais libellé comme suit: « étudier les méthodes d'échantillonnage et d'analyse permettant de déterminer leur présence dans les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale » et de le placer après le point b) pour plus de clarté (ALINORM 05/28/12, par. 9, Annexe IIf)³.

² ALINORM 04/27/41, par. 99.

³ La Commission devrait adopter cet amendement au mandat du CCFAC après son approbation par le CCGP.

Définitions pour l'analyse des risques

11. Le Comité a approuvé les définitions des expressions suivantes: « Objectif de sécurité sanitaire des aliments », « Objectif de performance » et « Critère de performance » que la Commission avait adoptées à sa dernière session et transmises à tous les comités compétents en matière d'analyse des risques, pour avis (ALINORM 05/28/12, par. 10).

Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)

12. Le Comité est convenu de demander à la Commission d'amender, à sa vingt-huitième session, l'Annexe B (Système de classement des denrées alimentaires par catégorie) de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires en ajoutant à la description de la catégorie 14.1.2.1 (jus de fruits) l'eau de coco (ALINORM 05/28/12, par. 11, Annexe III).

13. Le Comité est convenu d'informer la Commission à sa vingt-huitième session de ce qu'en principe les niveaux maximaux d'utilisation de BHA, BHT, TBHQ et gallate de propyle devraient être exprimés dans toutes les normes Codex par rapport à la teneur en graisses ou en huiles, selon le cas, et en fonction de leur utilisation combinée (ALINORM 05/28/12, par. 67).

14. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex d'établir une liste de tous les projets de dispositions (étape 6) relatives aux additifs alimentaires faisant double emploi dans la mesure où elles concernent le même additif dans la même catégorie de denrées alimentaires et de communiquer cette information à la Commission à sa vingt-huitième session, avec recommandation d'interrompre les travaux sur ces dispositions (ALINORM 05/28/12, par. 78)⁴.

15. Le Comité est convenu d'informer la Commission, à sa vingt-huitième session, de l'interruption des travaux sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (ALINORM 05/28/12, par. 83, Annexe XII).

Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (NGCT)

16. À sa vingt-septième session, la Commission a approuvé les recommandations formulées par le Comité exécutif à sa cinquante-quatrième session concernant les amendements à la NGAA et à la NGCT et le rapport entre cette dernière et les normes Codex proposées par le CCFAC. La Commission a demandé au Secrétariat du Codex d'établir une liste des concentrations maximales indiquées pour des contaminants et des toxines dans des normes Codex de produit qui ne correspondent pas à la NGCT, de façon que la Commission puisse officiellement les supprimer (ALINORM 04/27/41, par. 138).

17. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail ad hoc tendant à ce que la Commission soit invitée à supprimer, à sa vingt-huitième session, les concentrations maximales pour le plomb indiquées dans les normes Codex pour les jus et nectars de fruits et pour les produits carnés transformés et à modifier le Tableau 1 en conséquence. En formulant cette demande, le Comité a noté que toutes les normes Codex spécifiques concernant des jus et nectars de fruits seraient révoquées lorsque le projet de Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits serait adopté par la Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 05/28/12, par. 119, Annexe XVII).

Fourniture d'avis scientifiques

18. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, à sa vingt-huitième session, la déclaration ci-après concernant la contribution de l'OMS aux activités du JECFA: « Le CCFAC tient à exprimer son inquiétude concernant le financement des travaux du JECFA. Le CCFAC souhaite demander à la Commission de porter cette question à l'attention du Directeur général de l'OMS et de réclamer un financement durable et à long terme des activités nécessaires pour appuyer les travaux de la Commission, notamment ceux du JECFA et des activités connexes » (ALINORM 05/28/12, par. 224).

⁴ Voir Appendice 3.

COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Indication du pays d'origine

19. En réponse à une demande formulée par le Comité à sa trente-deuxième session sur l'indication du pays d'origine, la Commission a reconnu, à sa vingt-septième session, qu'aucune conclusion n'était possible à ce stade sur la question de savoir s'il convenait d'entreprendre des nouveaux travaux sur l'indication du pays d'origine et est convenue de soumettre au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires les questions ci-après:

- a) *les dispositions actuelles des sections 4.5.1 et 4.5.2 relatives à l'indication du pays d'origine de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont-elles adaptées aux besoins des États membres en matière d'indication du pays d'origine;*
- b) *les pays ont-ils éprouvé des difficultés pour interpréter ces dispositions.*

20. À sa trente-troisième session, le Comité a examiné ce point en tenant compte des réponses de ses membres aux questions susmentionnées et a reconnu qu'il n'existait aucun consensus sur la nécessité de nouveaux travaux sur l'indication du pays d'origine à ce stade. Le Comité est donc convenu de n'entreprendre aucune nouvelle activité à ce sujet et de ne plus inscrire ce point à son ordre du jour (ALINORM 05/28/22, par. 85).

Autres questions

21. Après avoir examiné, en vue de les approuver, les dispositions relatives à l'étiquetage des projets de normes pour les fruits et légumes frais, la délégation australienne a proposé de supprimer la note de bas de page évoquant l'acceptation, dans la mesure où le Comité sur les principes généraux avait proposé de supprimer la procédure d'acceptation. Le Secrétariat a indiqué que ceci ne serait possible qu'une fois la procédure d'acceptation abolie par la Commission et a rappelé qu'une note de bas de page similaire figurait dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Il a également noté que la suppression, dans les normes Codex, de tout renvoi à la procédure d'acceptation représenterait un amendement consécutif à l'abolition de la procédure d'acceptation. Le Comité est convenu d'appeler l'attention de la Commission sur la mention de l'acceptation dans les normes Codex, afin qu'une fois abolie la procédure d'acceptation ces normes soient modifiées en conséquence (ALINORM 05/28/22, par. 28).

Note : Les notes de bas de page évoquant la notification de l'acceptation par les gouvernements figurent dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et dans toutes les normes concernant des fruits ou des légumes. La note de bas de page de la section 1 – Champ d'application de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées est libellée comme suit:

Lorsqu'ils notifient leur position en ce qui concerne l'acceptation de la présente norme, les gouvernements sont invités à indiquer toute disposition relative à la présentation d'informations obligatoires sur l'étiquette ou l'équivalent en vigueur dans leur pays qui n'est pas couverte par la présente norme.

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

NOTIFICATION D'ACCEPTATION

22. À sa treizième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (mai 2005) a supprimé les notes de bas de page mentionnant la notification de l'acceptation à la Commission du Codex Alimentarius, compte tenu de la recommandation du Comité du Codex sur les principes généraux tendant à ce que la procédure d'acceptation soit supprimée du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius et à ce que cette décision soit appliquée à toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais (ALINORM 05/28/35, par. 19, 34 et 53).

23. Cette question a été examinée pendant le débat sur la présentation standard des normes Codex pour les fruits et légumes frais et sur le projet de norme Codex pour les tomates à l'issue duquel la décision a été prise de supprimer les notes de bas de page relatives à la notification de l'acceptation de toutes les normes Codex pour les fruits et légumes frais, y compris le projet de norme Codex pour les tomates, comme suit:

Présentation standard des normes Codex pour les fruits et légumes frais

Section 1 – Définition

24. Le Comité était également **convenu de supprimer la note de bas de page mentionnant l'acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes frais**, libellée comme suit: « *Lorsqu'ils acceptent une norme Codex pour [nom courant du produit], les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation* ». Cette décision a été prise à la lumière de la recommandation de la dernière session du Comité du Codex sur les principes généraux⁵ (avril 2005) tendant à ce que la procédure d'acceptation soit supprimée du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité a noté que la procédure d'acceptation n'était plus pertinente, compte tenu des accords SPS et OTC de l'OMC.

Projet de norme Codex pour les tomates

Section 1 – Définition du produit

25. Compte tenu de la recommandation formulée par le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) à sa dernière session tendant à ce que la procédure d'acceptation soit supprimée et à ce que des amendements au Manuel de procédure du Codex à cet effet soient soumis à la Commission, le Comité a supprimé la note de bas de page 1). **Il a été convenu que cet amendement s'appliquerait à toutes les normes Codex pour des fruits ou légumes frais.**

Section 7.2 – Emballages non destinés à la vente au détail

26. Conformément à la décision précédente concernant la notification de l'acceptation de la norme à la Commission du Codex Alimentarius, le Comité a supprimé la note de bas de page 3) et **est convenu que cet amendement s'appliquerait à toutes les normes Codex pour des fruits ou légumes frais.**

AMENDEMENTS AUX NORMES CODEX POUR DES FRUITS OU LÉGUMES FRAIS

27. À propos des dispositions relatives au degré de maturation par groupe de variété et de la liste des variétés à petit grain de raisins de table, les observations ci-après ont été faites en ce qui concerne la difficulté d'établir des paramètres de qualité sur la base des listes de variété et la tenue à jour de ces listes.

Exigences relatives au degré de maturation

28. Le Comité a eu un échange de vues sur la difficulté de fixer des paramètres de maturation, tels que la teneur minimale en matière sèche soluble (niveaux Brix minimum) et le rapport sucre/acide pour les produits frais, compte tenu d'un certain nombre de facteurs, tels que les variations régionales, climatiques et saisonnières. **Qui plus est, des questions ont été posées quant aux critères de mise à jour du tableau énumérant les paramètres de maturité par groupement de variétés.** On a noté que cette question relevait du problème plus général de la mise à jour des normes Codex comportant une liste de variétés.

⁵ ALINORM 05/28/33A, par. 80 et 89 et Annexe II.

Liste des variétés à petit grain

29. Le Comité a eu un échange de vues sur l'utilité d'établir une liste des variétés à petit grain. **La même question a été posée en ce qui concerne la tenue à jour de cette liste.** On a noté que l'objectif visé était de distinguer les variétés à petit grain, en vue de fixer un poids de grappes minimal pour ces variétés.

30. **Le Comité est convenu de demander l'avis de la Commission du Codex Alimentarius sur la possibilité d'établir une procédure plus expéditive pour modifier les normes Codex pour les fruits ou légumes frais, notamment pour y introduire de nouvelles variétés⁶.**

⁶ ALINORM 05/28/35, par. 60, 64 et 101.

APPENDICE 1

Step 6 Provisions Proposed for Discontinuation by the 37th CCFAC

ACESULFAME POTASSIUM				
Acesulfame Potassium		INS: 950		
Function:		Flavour Enhancer, Sweetener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.2	Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy-based drinks)	GMP		6
01.3.2	Beverage whiteners	GMP		6
01.4	Cream (plain) and the like	GMP		6
01.6.1	Unripened cheese	GMP		6
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	GMP		6
04.1.2.10	Fermented fruit products	GMP		6
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	200 mg/kg		6
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	GMP		6
05.1.4	Cocoa and chocolate products	1000 mg/kg		6
07.1	Bread and ordinary bakery wares	GMP		6
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP		6
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	GMP		6
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	GMP		6
12.3	Vinegars	500 mg/kg		6
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4	GMP		6
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice	500 mg/kg	Note 127	6
14.1.3.4	Concentrates for vegetable nectar	500 mg/kg	Note 127	6
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	GMP		6

ACESULFAME POTASSIUM				
Acesulfame Potassium		INS: 950		
Function:		Flavour Enhancer, Sweetener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
14.2.3	Grape wines	GMP		6
14.2.4	Wines (other than grape)	GMP		6
14.2.5	Mead	GMP		6
14.2.6	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	GMP		6
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	350 mg/kg		6

ADIPATES				
Adipic Acid		INS: 355		
Sodium Adipate		INS: 356		
Potassium Adipate		INS: 357		
Ammonium Adipate		INS: 359		
Function:		Acidity Regulator, Firming Agent, Raising Agent		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.2.1	Fermented milks (plain)	GMP	Note 1	6

ALLURA RED AC				
Allura Red AC		INS: 129		
Function:				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese	GMP	Note 3	6
01.6.3	Whey cheese	GMP	Note 3	6
01.6.5	Cheese analogues	GMP	Note 3	6
02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats	GMP		6
02.2.1.2	Margarine and similar products	GMP		6
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4	6
14.2.1	Beer and malt beverages	GMP		6

AMARANTH				
Amaranth		INS: 123		
Function:		Colour		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4	6

ANNATTO EXTRACTS				
Annatto Extracts		INS: 160b		
Function:		Colour		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	10 mg/kg		6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	100 mg/kg	Note 9	6
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	GMP		6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	25 mg/kg	Note 9	6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	12 mg/kg	Note 8	6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	12 mg/kg	Note 8	6
07.1	Bread and ordinary bakery wares	GMP		6
09.3	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	15 mg/kg	Note 9	6
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4	6
11.3	Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	GMP		6
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	GMP		6
13.6	Food supplements	GMP		6
14.2.3.3	Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	GMP		6

ASCORBIC ACID				
Ascorbic Acid		INS: 300		
Function:		Antioxidant, Colour Retention Agent		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
14.2.3	Grape wines	200 mg/kg		6

ASPARTAME				
Aspartame		INS: 951		
Function:		Flavor Enhancer, Sweetener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.3.2	Beverage whiteners	GMP	Note 2	6
01.4.1	Pasteurized cream (plain)	GMP		6
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		6
01.4.3	Clotted cream (plain)	GMP		6
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)	GMP		6
01.6.1	Unripened cheese	GMP		6
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	GMP		6
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	300 mg/kg		6
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	GMP		6

AZORUBINE				
Azorubine		INS: 122		
Function:		Colour		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200 mg/kg		6

CALCIUM CHLORIDE				
Calcium Chloride		INS: 509		
Function:		Firming Agent, Stabilizer, Thickener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	3200 mg/kg		6

CARAMEL COLOUR, CLASS III				
Caramel Colour, Class III - Ammonia Process		INS: 150c		
Function:		Colour		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
02.2.1.2	Margarine and similar products	GMP		6
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	GMP		6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	GMP		6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	GMP		6
06.6	Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	GMP		6
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers	GMP		6
12.3	Vinegars	GMP		6
14.1.2.2	Vegetable juice	GMP		6
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice	GMP		6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	5000 mg/kg		6
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	GMP		6

CARAMEL COLOUR, CLASS IV				
Caramel Colour, Class IV - Ammonia Sulphite INS: 150d Process				
Function: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
02.2.1.2	Margarine and similar products	GMP		6
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	GMP		6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	GMP		6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	GMP		6
06.6	Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	GMP		6
06.7	Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)	GMP		6
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers	GMP		6
14.1.2.2	Vegetable juice	GMP		6
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice	GMP		6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	5000 mg/kg		
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	GMP		6

CAROTENOIDS				
Beta-Carotene (Synthetic)		INS: 160ai	Beta-Carotene (<i>Blakeslea trispora</i>)	INS: 160aii
Beta-Apo-8'-Carotenal		INS: 160e	Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester	INS: 160f
Function: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.3.2	Beverage whiteners	GMP		6
01.4	Cream (plain) and the like	GMP		6
01.5.2	Milk and cream powder analogues	GMP		6
01.6.2.2	Rind of ripened cheese	GMP		6
01.6.2.3	Cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)	GMP		6
01.6.5	Cheese analogues	GMP	Note 3	6
01.6.6	Whey protein cheese	GMP		6
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	GMP		6
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP	Note 76	6
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	GMP		6
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers	GMP		6
07.1.3	Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	GMP		6
07.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	GMP	Note 116	6
07.1.5	Steamed breads and buns	GMP		6
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4	6
10.2	Egg products	GMP		6
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	GMP		6
14.2.3.2	Sparkling and semi-sparkling grape wines	GMP		6
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200 mg/kg		6

CARRAGEENAN				
Carrageenan		INS: 407		
Function:		Emulsifier, Filler, Stabilizer, Thickener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
13.1.2	Follow-up formulae	1000 mg/kg		6

CITRIC ACID				
Citric Acid		INS: 330		
Function:		Acidity Regulator, Antioxidant, Sequestrant		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
14.2.3	Grape wines	700 mg/kg		6

CURCUMIN				
Curcumin		INS: 100i		
Function:		Colour		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese	GMP	Note 3	6
01.6.2	Ripened cheese	GMP		6
01.6.3	Whey cheese	GMP	Note 3	6
01.6.5	Cheese analogues	GMP	Note 3	6
01.6.6	Whey protein cheese	GMP		6
04.2.2.2	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP		6
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	GMP		6
07.1.1	Breads and rolls	GMP		6
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers	GMP		6
07.1.3	Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	GMP		6
07.1.5	Steamed breads and buns	GMP		6
07.1.6	Mixes for bread and ordinary bakery wares	GMP		6
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4	6

CYCLAMATES				
Cyclamic Acid (and Sodium, Potassium, Calcium Salts) INS: 952				
Function: Flavour Enhancer, Sweetener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4	1300 mg/kg	Note 17	6

ERYTHORBIC ACID				
Erythorbic Acid INS: 315 Isoascorbic Acid INS: 315				
Function: Antioxidant, Colour Retention Agent				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
14.2.3	Grape wines	GMP		6

HYDROXYBENZOATES, p-				
Ethyl p-Hydroxybenzoate INS: 214 Propyl p-Hydroxybenzoate INS: 216				
Methyl p-Hydroxybenzoate INS: 218				
Function: Preservative				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	GMP	Note 27	6
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	300 mg/kg	Note 27	6

INDIGOTINE				
Indigotine		INS: 132		
Function:		Colour		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese	GMP	Note 3	6
01.6.3	Whey cheese	GMP	Note 3	6
01.6.5	Cheese analogues	GMP	Note 3	6
02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats	GMP		6
02.2.1.2	Margarine and similar products	GMP		6
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4	6

ISOMALT				
Isomalt		INS: 953		
Function:		Anticaking Agent, Bulking Agent, Emulsifier, Glazing Agent, Sweetener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
13.1.1	Infant formulae	GMP		6
13.1.2	Follow-up formulae	GMP		6
13.2	Complementary foods for infants and young children	GMP		6

MAGNESIUM CARBONATE				
Magnesium Carbonate		INS: 504i		
Function:		Acidity Regulator, Anticaking Agent, Colour Retention Agent		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
06.2.1	Flours	GMP	Note 57	6
12.1.2	Salt Substitutes	GMP		6
12.2.1	Herbs and spices	GMP	Note 51	6

MALIC ACID (DL-)				
Malic Acid (DL-)		INS: 296		
Function:		Acidity Regulator, Sequestrant		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
14.2.3	Grape wines	1 mg/kg		6

NITRITES					
Potassium Nitrite		INS: 249		Sodium Nitrite	INS: 250
Function:		Colour Retention Agent, Preservative			
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step	
09.2.4.1	Cooked fish and fish products	50 mg/kg	Note 32	6	

PHOSPHATES						
Orthophosphoric Acid		INS: 338		Monosodium Orthophosphate	INS: 339i	
Disodium Orthophosphate		INS: 339ii		Trisodium Orthophosphate		INS: 339iii
Monopotassium Orthophosphate		INS: 340i		Dipotassium Orthophosphate		INS: 340ii
Tripotassium Orthophosphate		INS: 340iii		Monocalcium Orthophosphate		INS: 341i
Dicalcium Orthophosphate		INS: 341ii		Tricalcium Orthophosphate		INS: 341iii
Monoammonium Orthophosphate		INS: 342i		Diammonium Orthophosphate		INS: 342ii
Monomagnesium Phosphate		INS: 343i		Dimagnesium Orthophosphate		INS: 343ii
Trimagnesium Orthophosphate		INS: 343iii		Disodium Diphosphate		INS: 450i
Trisodium Diphosphate		INS: 450ii		Tetrasodium Diphosphate		INS: 450iii
Tetrapotassium Diphosphate		INS: 450v		Dicalcium Diphosphate		INS: 450vi
Calcium Dihydrogen Diphosphate		INS: 450vii		Pentasodium Triphosphate		INS: 451i
Pentapotassium Triphosphate		INS: 451ii		Sodium Polyphosphate		INS: 452i
Potassium Polyphosphate		INS: 452ii		Sodium Calcium Polyphosphate		INS: 452iii
Calcium Polyphosphates		INS: 452iv		Ammonium Polyphosphates		INS: 452v
Bone Phosphate		INS: 542				
Function:		Anticaking Agent, Acidity Reg., Adj., Antioxidant, Colour Retention Agent, Emulsifier, Flavour Enhancer, Firming Agent, Flour Treatment Agent, Humectant, Preservative, Raising Agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step		
01.1.1	Milk and buttermilk (plain)	880 mg/kg	Note 33	6		

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.2	Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy-based drinks)	880 mg/kg	Note 33	6
01.5.2	Milk and cream powder analogues	880 mg/kg	Note 33	6
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	8800 mg/kg	Note 33	6
01.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheeses	3400 mg/kg	Note 33	6
04.2.1.3	Peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	1000 mg/kg	Note 33	6
06.2.2	Starches	4000 mg/kg	Note 33	6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	2000 mg/kg	Note 33	6
06.6	Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5300 mg/kg	Note 33	6
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP	Notes 22 & 33	
09.3.1	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	1000 mg/kg	Note 33	6
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	1000 mg/kg	Note 33	6
12.2.2	Seasonings and condiments	4000 mg/kg	Note 33	6
14.1.1.2	Table waters and soda waters	890 mg/kg	Note 33	6

POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS				
Polyglycerol Esters of Fatty Acids INS: 475				
Function: Adjuvant, Crystallization Inhibitor, Emulsifier, Stabilizer, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
13.6	Food supplements	GMP		6
16.0	Composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	GMP		6

PONCEAU 4R				
Ponceau 4R		INS: 124		
Function:		Colour		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese	GMP	Note 3	6
01.6.3	Whey cheese	GMP	Note 3	6
01.6.5	Cheese analogues	GMP	Note 3	6
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4	6
14.1.2.2	Vegetable juice	GMP		6

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE				
Potassium Dihydrogen Citrate		INS: 332i		
Function:		Acidity Regulator, Antioxidant, Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
13.1.1	Infant formulae	GMP		6
13.1.2	Follow-up formulae	GMP		6

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE				
Propylene Glycol Alginate		INS: 405		
Function:		Adjuvant, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	5000 mg/kg		6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	7500 mg/kg		6
12.5	Soups and broths	GMP		6

SACCHARIN				
Saccharin		INS: 954		Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts) INS: 954
Function:		Flavour Enhancer, Sweetener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
04.1.2.7	Candied fruit	500 mg/kg		6

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES				
Sodium Aluminium Phosphate-Acidic		INS: 541i	Sodium Aluminium Phosphate-Basic	
			INS: 541ii	
Function: Acidity Regulator, Emulsifier, Raising Agent, Stabilizer, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	GMP	Note 6	6

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE				
Sodium Carboxymethyl Cellulose		INS: 466		
Function: Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	GMP		6

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE				
Sodium Dihydrogen Citrate		INS: 331i		
Function: Acidity Regulator, Antioxidant, Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
13.1.1	Infant formulae	GMP		6
13.1.2	Follow-up formulae	GMP		6
13.2	Complementary foods for infants and young children	GMP		6

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS				
Sorbitan Monostearate		INS: 491	Sorbitan Tristearate	
			INS: 492	
Sorbitan Monolaurate		INS: 493	Sorbitan Monooleate	
			INS: 494	
Sorbitan Monopalmitate		INS: 495		
Function: Emulsifier, Stabilizer				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit	GMP	Note 16	6
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4	GMP		6
13.6	Food supplements	GMP		6
14.2.3	Grape wines	GMP		6

STEAROYL-2-LACTYLATES				
Sodium Stearoyl Lactylate		INS: 481i	Calcium Stearoyl Lactylate	
INS: 482i		Function: Emulsifier, Stabilizer, Thickener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	4500 mg/kg		6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	4500 mg/kg		6

SUCRALOSE				
Sucralose		INS: 955	Function: Sweetener	
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	250 mg/kg		6
04.1.2.1	Frozen fruit	150 mg/kg		6
04.1.2.2	Dried fruit	150 mg/kg		6
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	150 mg/kg		6
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	450 mg/kg		6
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	250 mg/kg		6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	1500 mg/kg		6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	250 mg/kg		6
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	GMP		6
14.1.2.2	Vegetable juice	250 mg/kg		6
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice	1250 mg/kg		6
14.1.3.4	Concentrates for vegetable nectar	1250 mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1250 mg/kg		6
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	250 mg/kg		6

SUCROGLYCERIDES				
Sucroglycerides		INS: 474		
Function:		Emulsifier, Stabilizer, Thickener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	5000 mg/kg		6

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS				
Sucrose Esters of Fatty Acids		INS: 473		
Function:		Adjuvant, Emulsifiers, Stabilizer, Thickener		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		6
01.4.4	Cream analogues	GMP		6
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit	GMP		6
04.2.1.2	Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	GMP		6
07.1	Bread and ordinary bakery wares	GMP		6
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP		6
13.6	Food supplements	GMP		6

SUNSET YELLOW FCF				
Sunset Yellow FCF		INS: 110		
Function:		Colour		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	300 mg/kg		6

TARTRATES				
Tartaric Acid (L(+)-)	INS: 334	Monosodium Tartrate	INS: 335i	
Disodium Tartrate	INS: 335ii	Monopotassium Tartrate	INS: 336i	
Dipotassium Tartrate	INS: 336ii	Potassium Sodium Tartrate	INS: 337	
Function: Anticaking Agent, Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bulking Agent, Emulsifier, Flour Treatment Agent, Humectant, Preservative, Raising Agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese	26200 mg/kg	Notes 5 & 45	6
02.1	Fats and oils essentially free from water	GMP	Note 45	6
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	GMP	Note 45	6
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	GMP	Note 45	6
05.1.3	Cocoa-based spreads, including fillings	2000 mg/kg	Note 45	6
06.2	Flours and starches (including soybean powder)	GMP	Note 45	6
12.6.4	Clear sauces (e.g., fish sauce)	GMP	Note 45	6
14.2.3.2	Sparkling and semi-sparkling grape wines	2600 mg/kg	Note 45	6
14.2.3.3	Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	2600 mg/kg	Note 45	6

TARTRAZINE				
Tartrazine	INS: 102			
Function: Colour				
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.6.1	Unripened cheese	GMP	Note 3	6
01.6.3	Whey cheese	GMP	Note 3	6
01.6.5	Cheese analogues	GMP	Note 3	6
02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats	GMP		6
02.2.1.2	Margarine and similar products	GMP		6
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4	6
14.1.2.2	Vegetable juice	GMP		6
14.2.1	Beer and malt beverages	GMP		6

TOCOPHEROLS				
Mixed Tocopherols Concentrate		INS: 306	Alpha-Tocopherol	
INS: 307		Function: Antioxidant		
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
02.2.1.1	Butter and concentrated butter	GMP		6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	GMP		6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	GMP		6

TRIPOTASSIUM CITRATE				
Tripotassium Citrate		INS: 332ii	Function: Acidity Regulator, Antioxidant, Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer	
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
13.1.1	Infant formulae	GMP		6

XANTHAN GUM				
Xanthan Gum		INS: 415	Function: Stabilizer, Thickener	
Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step
02.1	Fats and oils essentially free from water	GMP		6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	4000 mg/kg		6

Notes to the Comments for the General Standard for Food Additives

- Note 1: As adipic acid
- Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.
- Note 3: Surface treatment.
- Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.
- Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.
- Note 6: As aluminium.
- Note 7: Use level not in finished food.
- Note 8: As bixin.
- Note 9: As total bixin or norbixin.
- Note 10: As ascorbyl stearate.
- Note 11: Flour basis.
- Note 12: Carryover from flavouring substances.
- Note 13: As benzoic acid.

- Note 14: Served at greater than 5-fold dilution.
- Note 15: Fat or oil basis.
- Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.
- Note 17: As cyclamic acid.
- Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.
- Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.
- Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.
- Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.
- Note 22: For use in smoked fish products only.
- Note 23: As iron.
- Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 25: As formic acid.
- Note 26: For use in baking powder only.
- Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.
- Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes:
[(33000 U/kg bw) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0.825 mg/kg bw
- Note 29: Reporting basis not specified.
- Note 30: As residual NO₃ ion.
- Note 31: Of the mash used.
- Note 32: As residual NO₂ ion.
- Note 33: As phosphorus.
- Note 34: Anhydrous basis.
- Note 35: For use in cloudy juices only.
- Note 36: Residual level.
- Note 37: As weight of nonfat milk solids.
- Note 38: Level in creaming mixture.
- Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.
- Note 40: INS 451i only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.
- Note 41: Use in breading or batter coatings only.
- Note 42: As sorbic acid
- Note 43: As tin.
- Note 44: As residual SO₂.
- Note 45: As tartaric acid.
- Note 46: As thiodipropionic acid.
- Note 47: On egg yolk weight, dry basis.
- Note 48: For olives only.
- Note 49: For use on citrus fruits only.
- Note 50: For use in fish roe only.
- Note 51: For use in herbs only.
- Note 52: For use in butter only.
- Note 53: For use in coatings only.
- Note 54: For use in cocktail cherries and candied cherries only.

- Note 55: Added level.
- Note 56: Provided starch is not present.
- Note 57: GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by
- Note 58: As calcium.
- Note 59: Use as packing gas.
- Note 60: If used as a carbonating agent, the CO₂ in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.
- Note 61: For use in minced fish only.
- Note 62: As copper.
- Note 63: On amount of dairy ingredients.
- Note 64: Level added to dry beans; 200 mg/kg in ready-to-eat food, anhydrous basis.
- Note 65: Carryover from nutrient preparations.
- Note 66: As formaldehyde. For use in provolone cheese only.
- Note 67: Except for use in liquid egg whites at 8800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.
- Note 68: For use in natural mineral waters only.
- Note 69: Use as carbonating agent.
- Note 70: As the acid.
- Note 71: Calcium, potassium and sodium salts only.
- Note 72: Ready-to-eat basis.
- Note 73: Except whole fish.
- Note 74: Use level for deep orange coloured cheeses; 25 mg/kg for orange coloured cheeses; 10 mg/kg for normal coloured cheeses.
- Note 75: Use in milk powder for vending machines only.
- Note 76: Use in potatoes only.
- Note 77: As mono-isopropyl citrate.
- Note 78: For use in tocino (fresh, cured sausage) only.
- Note 79: For use on nuts only.
- Note 80: Equivalent to 2 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 81: Equivalent to 1 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 82: For use in shrimp; 6000 mg/kg for Crangon crangon and Crangon vulgaris.
- Note 83: For use in sauce only.
- Note 84: For infants over 1 year of age only.
- Note 85: Excluding use in surimi and fish roe products at 500 mg/kg.
- Note 86: Use in whipped dessert toppings other than cream only.
- Note 87: Treatment level.
- Note 88: Carryover from the ingredient.
- Note 89: Except for use in dried tangle (KONBU) at 150 mg/kg.
- Note 90: For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product.
- Note 91: Benzoates and sorbates, singly or in combination.
- Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.
- Note 93: Except natural wine produced from Vitis Vinifera grapes.
- Note 94: For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.

- Note 95: For use in surimi and fish roe products only.
- Note 96: Carryover from use in fats.
- Note 97: In cocoa and chocolate products.
- Note 98: For dust control.
- Note 99: For use in fish fillets and minced fish only.
- Note 100: For use as a dispersing agent in dill oil used in the final food.
- Note 101: Level based on the maximum recommended daily dose of 475 mg/dose, assuming one 600 mg tablet is consumed per day.
- Note 102: For use as a surfactant or wetting agent for colours in the food.
- Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.
- Note 104: Maximum 5000 mg/kg residue in bread and yeast-leavened bakery products.
- Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.
- Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
- Note 107: Except for use in food-grade dendridic salt at 29,000 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 108: For use on coffee beans only.
- Note 109: Use level reported as $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (106 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$
- Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.
- Note 111: For use in dipping solution only.
- Note 112: For use in grated cheese only.
- Note 113: Excluding butter.
- Note 114: Excluding cocoa powder.
- Note 115: For use in pineapple juice only.
- Note 116: For use in doughs only.
- Note 117: Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 118: Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 119: As carrier for flavours.
- Note 120: Except for use in caviar at 2500 mg/kg.
- Note 121: Excluding fermented fish products at 1000 mg/kg.
- Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
- Note 123: 1000 mg/kg for beverages with pH greater than 3.5.
- Note 124: Only for products containing less than 7% ethanol.
- Note 125: For use as a release agent for baking pans in a mixture with vegetable oil.
- Note 126: For releasing dough in dividing or baking only.
- Note 127: As served to the consumer.
- Note 128: INS 334 only.
- Note 129: For use as an acidity regulator in grape juice.
- Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).
- Note 131: On a dried weight basis of the high intensity sweetener.
- Note 132: Excluding dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.